

Las actividades tradicionales del pasado en el Valle de Tena

Panticosa: un intento de radiografía de un pueblo del Valle de Tena

El mundo rural ha evolucionado de un modo manifiesto en toda nuestra geografía en estos últimos cincuenta años. En cuanto al trabajo de la tierra, ocupación casi exclusiva de este mundo rural, los métodos de cultivo, los medios materiales usados para el trabajo agrícola, el tipo de productos recolectados, la reducción drástica de la mano de obra, suplantada por la intensa mecanización, todo ello ha supuesto un cambio importante en las formas de vida del mundo campesino. Esto, bien entendido, en los lugares en que la agricultura o la ganadería se han mantenido de alguna forma como medio viable de seguir ganándose la vida las gentes que tradicionalmente habían vivido siempre de la tierra y sus productos agrícolas o ganaderos. En el Valle de Tena, como en otros valles no lejanos, esta evolución ha sido mucho más radical. No se trata sólo de una reducción grande en el número de personas dedicadas a la agricultura y ganadería, ni en un cambio total de los medios y las formas de trabajar esa agricultura y ganadería. Aquí se está entrando en la recta final de esta actividad, que ha sido durante siglos la base principal única de subsistencia, y que está siendo abandonada, hoy en un tanto por ciento muy elevado de familias, un noventa por ciento, calculo yo, pero sin esperanza de continuidad para ese otro diez por ciento, que aún sigue fiel a la tradición familiar. La causa habría que buscarla en la evolución general del país, pero, más concretamente, en la dureza, dificultad y escasez de rendimientos de esta actividad agrícola y ganadera, en un territorio árido, exiguo, poco generoso en sus resultados. La única producción hoy posible, pensando en su rentabilidad, sería la ganadería extensiva. Pero, ni el terreno ni el clima son factores favorables para ello, en un mundo que se ha modernizado y se ha abierto a formas de vida menos sacrificadas y más rentables. Precisamente, ha sido la alternativa del turismo de masas, de montaña y de nieve, el que ha remplazado casi de un modo total a la agricultura y ganadería de otros tiempos. Las gentes de estos valles han encontrado en la actividad turística una mayor rentabilidad y una forma de vida menos sacrificada y más acorde con las comodidades que ofrece en muchos lugares la vida moderna del país.

Según lo dicho anteriormente, habría que pensar que en el Valle de Tena, más que una evolución, se ha dado un vuelco en la vida de las personas que siguen habitando este valle, así como en sus formas de trabajo, que en nada se parecen a lo que habían venido haciendo tradicionalmente. ¿Cómo pasa un labrador de estos valles a ser dueño y gestor de un hotel, de un restaurante, de una cafetería, de una tienda de deportes, de una escuela de esquí, de una agencia de compra-venta de apartamentos? La transición no ha debido ser nunca fácil y suave, pero la inteligencia, tesón y adaptabilidad de estas gentes estamos seguros de que ha sido una de las razones importantes para que hayan conseguido ese cambio drástico sin grandes trastornos y con notables beneficios. Eso, en el terreno profesional o de forma de trabajo. En el terreno económico, ha favorecido mucho este cambio que casi todas estas gentes contaban de entrada con una casa propia y otros edificios, adaptables a la actividad turística, y con unos terrenos cuyo valor monetario ha ido subiendo de un modo sorprendente, incluso en comparación con la explosión general de precios en los suelos urbanizables del resto del país. De este modo, no ha sido excesivamente difícil cambiar de una actividad ganadera a una actividad turística. Un factor decisivo ha sido también que el país en general ha mejorado notablemente su nivel de vida y esto ha incrementado las posibilidades del disfrute turístico de montaña y nieve de muchos ciudadanos, que no sólo disfrutaban masivamente

de esta montaña, sino que se han lanzado a adquirir apartamentos u otro tipo de vivienda de recreo en casi todo el Pirineo, y, en especial, junto a las estaciones de esquí. Esto ha dado un gran empuje a la construcción y a la adquisición de terrenos, con una consiguiente subida de precios del suelo edificable y con un gran aumento de mano de obra en toda la zona. Realmente, se ha invertido el flujo económico respecto a lo que ocurría hace cincuenta años. Entonces, la mano de obra sobrante del Valle iba a parar a las fábricas de ciudades como Sabiñánigo, Huesca o Zaragoza. En este momento, el valle importa mano de obra, y los gremios relacionados con la construcción de Sabiñánigo y otras zonas dirigen su trabajo hacia los valles de la montaña.

Estamos ante un auténtico paréntesis en la vida de cualquiera de estos pueblos del Valle de Tena. De un modo generalizado y simplista, se podría decir que nos encontramos ante dos mundos radicalmente diferentes: el mundo de los pueblos de este valle en los últimos cinco o seis siglos y el mundo de estos mismos pueblos a partir de los años sesenta del siglo XX pasado. Reconozco que uno siempre tiende a pensar que los cambios que se producen durante la vida de cada persona son mucho más drásticos, radicales, globales, que los cambios que siempre han tenido lugar en el pasado. Pero, en este caso, sin olvidar que todo se mueve y evoluciona en todo momento, incluso en la vida de estos valles de montaña, creo que podemos considerar que este cambio de los últimos cincuenta años ha sido, o aún está siendo, revolucionario y fuera de lo esperado.

¿Qué ha cambiado tanto en estos últimos años? Yo diría que todo. En síntesis, y resumiendo muchas de las cosas que se tratarán con cierta extensión más adelante, los pueblos del Valle de Tena han cambiado toda su fisonomía: han desaparecido las cuadras y otros edificios que albergaban animales domésticos, y en su lugar han surgido establecimientos turísticos o edificios de apartamentos. Las casas se han modernizado y, en lugar de una casa de labranza con sus aperos y pertenencias al uso, se han convertido en viviendas cómodas, adaptadas a las necesidades de la vida moderna. Los campos que no han sucumbido a las apetencias de la construcción, por ser de más difícil acceso o no adecuarse a las exigencias del nuevo modelo urbano, han quedado abandonados o son meras zonas de pasto libre o semilibre para los pocos ganaderos que aún continúan con la tradición familiar. No se limpian, ni se fieman, ni se preparan los prados y campos como en el pasado. No se siembra trigo ni centeno. No se cultivan patatas, con la excepción de algunos huertos para el consumo familiar. No se hace leña. No se tienen cerdos para el consumo de carne y otros productos. El ganado ha quedado limitado a unas pocas familias con pocas perspectivas de continuidad. La gente trabaja en sus hoteles, en sus restaurantes, bares, cafeterías, tiendas de equipamientos deportivos, en la construcción, en definitiva, en servicios en general encauzados hacia la actividad turística.

Es, quizás, el momento de contar algunas facetas de la vida de estos pueblos en su pasado relativamente próximo, ya que, dados los cambios que estoy comentando, estos aspectos no van a ser repetibles en el presente o en el futuro. Si podemos decir, de un modo general, que la historia no se repite, lo que ha sido la vida de estos pueblos en el pasado no va a tener ninguna continuidad y, desde luego, las nuevas formas de vida van a hacer olvidar todo cuanto ha supuesto en el pasado el ser y el vivir de los habitantes de este Valle de Tena. Al intentar hacer este esbozo de radiografía de un pueblo como Panticosa, que no es diferente del resto de los pueblos del valle, me he fijado en dos aspectos que de algún modo representan una parte de su biografía pasada: uno es el conjunto de actividades más importantes que el habitante del Valle ha venido realizando

año tras año durante siglos para poder subsistir y dar una continuidad a la vida en esta montaña, y otro será el conjunto de redes humanas que forman el tejido de relaciones con las que se ha consolidado la vida de un pueblo a lo largo del tiempo. Estas redes humanas me parecen de mayor importancia en estos pueblos de montaña, por la notable incomunicación en que han vivido a lo largo de los siglos con las zonas próximas, dada la precariedad de las vías de tránsito y la dificultad para acceder de unos valles a otros. Habría muchas otras formas de complementar la pequeña o gran historia de la vida de un pueblo, pero las actividades que han ocupado a las gentes de estos pueblos en su vivir y permanecer ya son parte de su biografía, y el tejido de relaciones humanas creo que ayudará a entender la razón de ser de un pueblo de montaña totalmente consolidado con una larga historia durante muchos siglos.

Preámbulo

En la época anterior a los años 60 del siglo veinte, la vida de esta montaña giraba en torno a la ganadería y una agricultura de subsistencia. Hoy, la mayor parte de su economía se basa en la explotación de un turismo urbano que ha dejado a un lado el trabajo del campo y de la ganadería como forma básica de mantener la familia y la casa paterna. Esta forma de agricultura ya ha desaparecido, y también están a punto de desaparecer una buena parte de los utensilios que se usaban para su desarrollo, junto con sus nombres. Este cambio de las formas de vida en estas zonas de montaña, se ha producido de un modo más rápido en los valles en los que se ha desarrollado el deporte de la nieve, los de Canfranc y Tena.

La intención de esta parte de mi exposición es dejar constancia de unas formas de vida condicionadas totalmente por el conjunto de trabajos que era necesario realizar para conseguir de una tierra difícil y exigua lo más imprescindible para subsistir. La comida, el vestido y calzado, la casa y sus materiales, todo procedía de lo que daba la naturaleza, en un sistema de autoabastecimiento, por medio de grandes trabajos hechos casi todos ellos a mano por la inexistencia de máquinas y herramientas como las que hoy tenemos a nuestro alcance. Para conseguir aquellas cosas de que no se disponía existía el sistema del trueque y, más modernamente, la compra de productos como el vestido y el calzado. Pero, para estas compras era necesario conseguir el dinero suficiente por medio de la venta de productos propios, entre los que destacaba el ganado y algún producto agrícola, como las patatas, que se cosechaban con cierto éxito en este valle. La tierra de cultivo fue siempre escasa y poco productiva. Había que aprovechar hasta el último rincón y ganarle al monte, cuando las autoridades lo permitían, todo lo que podía convertirse en terreno de cultivo. Esto se conseguía por el sistema de escalios o articas, que no eran sino pedazos de monte que se limpiaban y se acondicionaban para usarlos como tierras de labranza, y que se adjudicaban a los vecinos de un modo justo y equitativo. Las articas eran zonas de bosque o matorral que se talaban y se limpiaban hasta conseguir un campo que pudiera dedicarse a la agricultura. Se hacían con toda la maleza grandes “fornigueros”, montículos debidamente preparados para que ardieran lenta, pero continuamente, hasta que todo el “forniguero” quedaba reducido a cenizas. En todos los pueblos se pueden observar los innumerables bancales, unos sostenidos por enormes paredes y otros separados del siguiente inferior por una pequeña ladera o marguinazo, según la configuración del terreno. Casi todos los campos han sido “nivelados” a mano y sostenidos y separados de los del vecino por grandes paredes. El monte alto, abierto, era más generoso con sus pastos para el ganado en la época del verano, pero los ganaderos tenían que afrontar unas inversiones cuantiosas y solucionar el problema de

la trashumancia a la tierra baja cada invierno, algo que para muchas familias suponía una forma de vida diferente, como se verá al hablar del ganado.

En este tipo de agricultura los campos eran siempre pequeños, quebrados y desiguales, a los que había que proteger con grandes paredes. Estaban situados muchos de ellos en zonas de difícil acceso y había que construir redes de caminos para acceder a ellos con los machos, que eran el único medio de transporte. Así nos encontramos hoy todavía con caminos diseñados y construidos a través de pasajes increíbles, con sendas picadas en la roca y grandes muros de contención y enormes paredes hechas de piedra natural. Estos trabajos se hicieron siempre mediante el sistema de llamada vecinal. Cada pueblo de este valle, como todos los pueblos, supongo, no era un grupo de habitantes que se habían reunido o se habían encontrado allí por casualidad. Realmente, era una unidad histórica. Era una institución social y económica, normalmente con gran cantidad de lazos sanguíneos entre sus habitantes, que estaba basada en la necesidad de una solidaridad común y en una integración de todas sus gentes en la tarea de la propia subsistencia y del uso ordenado de sus medios para conseguir esta subsistencia. La solidaridad se manifestaba en la cooperación de unos vecinos con otros en situaciones como la ayuda en un parto o participación en las labores agrícolas. Se creaba en un pueblo como una telaraña de obligaciones tejidas entre casas, cuyos lazos se institucionalizaban con preferencia entre determinadas casas, y se heredaban de generación en generación. Luego estaba la cooperación vecinal, según la cual el Ayuntamiento llamaba a todas las casas del Municipio para realizar labores de arreglar caminos, acequias, empedrado de calles públicas, sin necesidad de intercambio de dinero. Todo esto constituía relaciones sociales propias de aquellas sociedades fundamentalmente campesinas. Esta cooperación vecinal tenía un carácter obligatorio cuando se trataba de obras de interés común, como podían ser las vías de comunicación, y el Ayuntamiento imponía sanciones o multas a aquellos vecinos que se negaran a participar, a no ser que hubiera un motivo que lo justificara plenamente.

Para llegar a estos campos, así como para trabajarlos y traer lo que se producía en ellos, no existía más medio de transporte que los machos, animales de carga capaces de transitar por aquellos caminos con gran seguridad y docilidad. El territorio del Valle de Tena no era apto en su mayor parte para carros, por lo que prácticamente no existió ninguno, ni las vías de acceso a los campos más llanos eran lo suficientemente anchas para su uso. Hoy día, para las pocas labores agrícolas que aún se practican se usa el tractor, pero ha sido necesario habilitar vías más anchas en las zonas llanas, y se han abandonado para el cultivo muchos campos que antaño se trabajaban con los machos. Además, el tractor no es comparable con un carro tirado por machos, ya que éste no habría podido funcionar por los terrenos pendientes en los que el tractor hoy puede moverse con cierta facilidad. Volviendo atrás, estos machos eran una parte muy importante del paisaje montañoso y de la forma de vida de sus gentes. Cada familia con un mínimo de tierra que cultivar tenía necesidad de poseer uno, dos o, con menos frecuencia, más de dos. En muchos casos, estos machos representaban la posesión más valiosa de la familia, la más difícil de conseguir y de mantener, como lo fueron los primeros tractores que tímidamente fueron apareciendo por la montaña, aunque el mantenimiento de éstos no condicionaba ya de ningún modo la vida de la familia. Los machos trabajaban desde la primavera hasta bien avanzado el otoño en unos cometidos u otros, pero había que cuidarlos y mantenerlos en buenas condiciones todo el año. Esto implicaba varias cosas para la familia: había que tener un lugar adecuado, una cuadra, a lo largo de todo el año. Una cuadra no es como un cobertizo para guardar vehículos o

aperos de labranza. Era un lugar donde los machos tenían que vivir, comer, beber y descansar todos los días del año en unas condiciones aceptables de salubridad. Las vacas compartían estas cuadras con los machos, pero las vacas eran un medio de vida y de alimentación para la familia durante todo el año, del que podía prescindirse si en la familia había otros medios de vida, mientras que los machos eran un mero instrumento de trabajo que en invierno no tenía ninguna utilidad, pero que eran absolutamente imprescindibles para continuar con la forma tradicional de subsistir en la montaña. Por otro lado, el clima duro del invierno con sus grandes nevadas hacía muy difícil el cuidado diario de estos animales si la cuadra no estaba muy cerca o contigua a la casa. Lo ideal, no siempre fácil, era que la cuadra estuviera adosada a la casa y con un paso interior entre las dos para no tener que salir a la calle cuando se les daba de comer y beber. Esto suponía que la estructura física de la casa contara siempre, cuando era posible, con un edificio anexo para estos animales. Como además era necesario almacenar gran cantidad de comida para el invierno, la cuadra debía tener en su parte superior un yerbero o borda para guardar todo el alimento que necesitaban para sobrevivir. Este segundo piso o yerbero debía tener unos portones, porteras se llamaban, por donde pudieran echarse las cargas de hierba, paja o redallo que se almacenaba para el invierno. Si el desnivel del terreno lo permitía, algunas porteras podían estar a ras de suelo, lo que facilitaba la labor de descarga, pero, normalmente, estaban en un segundo nivel, lo que obligaba a subir las cargas a hombros por una escalera de mano, por medio de un subidor por el que los machos llegaban hasta la misma portera, o mediante poleas o carruchas. Así, la estructura de la casa en su conjunto constaba no sólo de unas estancias suficientes para la familia, sino de unas cuadras adosadas y, en muchos casos, de otros pequeños edificios adosados o próximos donde se alojaban las gallinas, los conejos, los cerdos, así como alguna dependencia para guardar la leña, que resultaba tan imprescindible para cocinar y calentarse en invierno.

No es difícil imaginar lo que ha supuesto para este paisaje montañoso la desaparición total de los machos. En realidad, con los machos han desaparecido casi todas las actividades que describo en este librito de memorias, lo que indica que todo ha sido la consecuencia de un cambio radical en las formas de vida y de subsistencia de las gentes de la montaña. Ahí radica mi interés por contar lo que era el tipo de vida de hasta hace cuarenta años, reflejado en estas actividades tradicionales, y que ya no es. Pero, si nos fijamos concretamente en la desaparición de los machos, nos encontramos con que, de repente, cada casa dedicada a la agricultura tiene una estructura, un edificio vacío e innecesario, la cuadra, y se ha liberado no sólo de conseguir alimentos para estos animales durante el invierno, sino de la obligación de alimentarlos cada día del año. El tractor, que suple a estos machos para el trabajo de las fincas que lo permiten, no llega a muchas de las zonas de cultivo, con lo que se abandonan muchos campos y caminos que antiguamente eran recorridos a diario. Ya no se hace leña en las zonas que sólo eran accesibles con los machos, lo que ha permitido una recuperación del monte en muchas zonas. Por supuesto, desaparece de la montaña el herrero, un artesano siempre necesario anteriormente para el cuidado de las bestias de carga. Ya no vienen los lunes o el día que fuera convenido a herrar desde Polituara, y no ofrecen ese espectáculo público que hemos contemplado desde niños, viéndoles rebajar los cascos de los machos y clavar las herraduras nuevas. También han desaparecido los basteros, al no ser ya los bastes de ninguna utilidad. Eran artesanos que venían de fuera del Valle y reparaban los bastes que lo precisaban.

Con el abandono de las actividades tradicionales la forma de vida da un vuelco, en las familias, en los pueblos y en el valle entero. Lo que había sido un sistema de pervivencia durante siglos, siguiendo unas tradiciones que, a pesar de la evolución que siempre se dio en todas las épocas, se habían mantenido a lo largo del tiempo, en cincuenta años se convierte en algo totalmente nuevo. La mayoría de la gente ya no vive del campo ni del ganado, sino que se dedica a la nueva industria del turismo o a los servicios que este turismo necesita. El valle deja de ser un ámbito geográfico propio, identificativo y casi único de los tensinos. Los nuevos medios de comunicación y la afluencia de visitantes lo convierten en una zona abierta como cualquier otra del país. En él se asientan cientos, miles de nuevos propietarios venidos de fuera que, aunque sólo sea de un modo temporal, residen en el valle. Acompañando a esta multitud de propietarios de la ciudad que se afincan temporalmente en el valle, acuden necesariamente un buen número de técnicos y trabajadores de diferentes gremios para cubrir las necesidades del momento. Hay que construir, mantener las nuevas viviendas, y hay que abrir nuevos servicios para los nuevos visitantes. Esto obliga a mucha gente de fuera a establecerse permanentemente en el valle, contribuyendo así de un modo positivo a mantener y aumentar la población real de todos los municipios. Esta circunstancia, que en sí es claramente favorable y positiva, hace que la población deje de ser la de siempre, de “casa tal o casa cual” de un pueblo del valle, y que sus habitantes rompan ese círculo semi cerrado en que habían vivido durante siglos. Por supuesto, lo que habían sido unas normas generales de convivencia para todos los tensinos deja de tener sentido. Las leyes y costumbres que regían la ganadería en el uso de las montañas, en los complejos preparativos para su trashumancia, en los acuerdos con los valles vecinos franceses, han perdido su vigencia, ya que sobran pastos para el ganado que aún existe y ha desaparecido la ida y venida a la tierra baja en el invierno. El valle ya no es un conjunto de pueblos que se comunican, se relacionan, conviven en un espacio concreto, con unas normas y costumbres y unas formas de vida que de algún modo identificaban a sus habitantes. Son pueblos que ocupan el mismo espacio físico, pero que ya no tienen nada en común, fuera de su historia y algunos servicios comunes que, como en otras muchas partes, no puede cada pueblo asumir de un modo individual. El apelativo “tensino” ya no es aplicable a todos sus habitantes y en parte ha perdido su sentido identificativo.

También cada pueblo ha perdido su personalidad, por razones muy parecidas a las que encontramos en el cambio de la personalidad del Valle. En su vida eminentemente rural, agrícola y ganadera, del pasado, existía una estructura piramidal jerárquica, en la que, de algún modo, las llamadas “casas fuertes” por su patrimonio, su economía o su herencia cultural, dirigían los asuntos del pueblo. Solían ser casas de gran tradición ganadera, bien relacionadas con el resto, y con algunos contactos en la ciudad que, a veces, les encomendaban también la dirección política de los asuntos del pueblo. Esta estructura, un tanto feudal, a veces caciquil, se ha venido abajo afortunadamente, por todos los cambios que han tenido lugar en la política, en la economía y en las formas de vida del país y del Valle en particular. Hoy la colaboración vecinal para cualquier actividad colectiva es puramente voluntaria, ha desaparecido aquella solidaridad necesaria en el pasado para ayudarse unos vecinos a otros en la tarea común de subsistir, los asuntos públicos se resuelven de un modo empresarial, mediante el pago de los correspondientes impuestos, el bienestar económico se ha generalizado, de modo que ya no existe ningún tipo de dependencia entre los habitantes del pueblo por razones de empleo o de subsistencia. Ya no se llama “a jornal” para abrir la carretera y las calles en invierno después de una fuerte nevada, ni se va a arreglar la acequia general de riego, ni

los caminos que se han estropeado o están llenos de maleza tras el paso del invierno. De todo esto se encarga el municipio, el ayuntamiento, con sus propios empleados. En muchos sentidos, la vida del pueblo se ha “descolectivizado”, se ha individualizado. Físicamente, el pueblo también ha perdido su aspecto de lugar rural de montaña, con sus casas de labradores, sus cuadras vivas, repletas de animales, sus corrales. Las casas son ahora lugares cómodos y modernos para vivir. Las cuadras han desaparecido, o se han convertido en “naves” de ganado, situadas fuera del contacto directo con las viviendas. En el lugar que ocupaban algunas cuadras o en algunos huertos y campos cercanos al núcleo del pueblo han surgido bloques de apartamentos. No es fácil entender que las gentes que vienen de fuera a disfrutar de la montaña se acomoden a un tipo de vida que se asemeja en su forma física al de la ciudad, en una “comunidad” de vecinos como las de cualquier situación urbana. Pero aún debería parecer menos lógico que estos pueblos de estos valles de montaña hayan permitido en sus normativas la aparición de estos bloques que tanto chocan, yo diría que repugnan, con la estructura física tradicional de estos núcleos de montaña. Lógicamente, hay que comprender que fue la única forma de atraer un turismo masivo, a unos precios que inicialmente fueron razonables, aunque en los últimos tiempos todo parece bastante irracional, por el crecimiento imparable de la especulación urbanística, también en estas áreas de montaña. No es nunca fácil combinar progreso económico con el mantenimiento de unas formas de vida rural en todos sus aspectos. Es justo que los habitantes de la montaña obtengan sus beneficios de ese afán ciudadano por poseer una segunda vivienda en el Pirineo y por disfrutar de los atractivos del deporte de montaña en general. Pero sería deseable un crecimiento ordenado y no excesivamente masificado de las viviendas de recreo en estos valles, más teniendo en cuenta que para un crecimiento ordenado hace falta una buena red de servicios de todos los tipos, una buena infraestructura. Se han creado algunas urbanizaciones en los alrededores de algunos pueblos, a las que, por su tamaño, se piensa dotar, o se ha dotado ya desde su inicio, de servicios parecidos a los de una aldea: iglesia, supermercado, tiendas. Los casos más notables son la urbanización de Formigal en Sallent y la de Saras en Panticosa. Naturalmente, un pueblo no surge de un modo espontáneo, por puro agrupamiento de viviendas. Hace falta una población estable que lleve muchos años, quizá siglos, conviviendo juntos y viendo nacer y morir a muchos de sus habitantes, una tradición de vida en común. Tal vez incluso una iglesia donde a uno lo bautizaron, un cementerio donde yacen sus antepasados, una plaza donde siempre se han celebrado las fiestas, un sistema de vida organizado según unas normas generales que diariamente afecten a la población. Debido a esto, tendrían que pasar muchos años para que cualquiera de estas urbanizaciones pueda considerarse un pueblo, mucho menos un pueblo tradicional de esta montaña. Pero, la evolución del momento de todos estos pueblos de un valle como el de Tena se orienta a convertirlos en meros proveedores de servicios para el turismo ciudadano, de modo que el pueblo tradicional puede desaparecer como tal en una o dos generaciones.

La casa, esa institución familiar de honda raigambre, la que identificaba de un modo profundo a cada uno de los habitantes de un pueblo, también ha perdido el peso que tenía en la vida rural. Físicamente, se ha ido renovando y convirtiendo en una vivienda para la familia. La mayoría de las cuadras han pasado a ser viviendas independientes o ampliación de la vivienda familiar. Como la familia mayoritariamente ha dejado de depender del patrimonio familiar y se ha dedicado a otras actividades, se ha perdido la idea del heredero único que se casaba en casa, aportando consecuentemente una nuera, y que asumía la obligación de mantener a los padres y otros familiares, así como de conservar y mejorar, si era posible, el patrimonio recibido, para a su vez pasárselo a sus

descendientes. Si a esto añadimos que las posibilidades económicas del momento permiten que varios de los hijos, no uno solo, puedan organizar su vida en el pueblo sin verse obligados a buscar otros medios fuera, la casa paterna y sus otras dependencias a veces se convierte en un conjunto de viviendas para todos los hermanos. Esto diluye ese carácter patrimonial de “casa tal” o “casa cual”, ya que son varios los propietarios que residen en ella y, además, ninguno de ellos se dedica a las tareas tradicionales propias de la casa de siempre. Con frecuencia, alguno de los hermanos que se queda en el pueblo se construye una vivienda en otro lugar, un campo o huerto de la casa, por ejemplo, o se va a vivir en uno de los muchos apartamentos que se construyen para el turismo. En general, este vecino sigue siendo llamado con su nombre y el añadido del nombre de su casa de procedencia, pero, en esta situación se supone que esta forma de identificación durará muy poco tiempo. A esta pérdida del carácter tradicional de la casa han contribuido notablemente las muchas que se han convertido en establecimientos dedicados al turismo, hoteles, restaurantes, cafeterías o tiendas en general. En muchos casos se ha perdido hasta el nombre, porque el propietario ha llamado a su establecimiento por su apellido o por algún otro nombre de la zona. Por supuesto, todas las casas que se han vendido a gentes venidas de fuera, o que se han convertido en edificios de apartamentos para el turismo, han dejado de existir como casas del pueblo. Sus propietarios habían fallecido, se habían ido a vivir en otros lugares debido a sus ocupaciones, o se han instalado en uno de los apartamentos nuevos y viven de las rentas producidas por la venta de sus inmuebles.

Dado el cambio tan espectacular que ha tenido lugar en esta montaña en el último medio siglo, no es difícil entender que sus habitantes hayan abandonado todos los trabajos y actividades tradicionales que fueron necesarios en el pasado inmediato para subsistir. Este relato breve tiene la intención de contar cómo se hacían estos trabajos, para que quede constancia escrita de lo que fue una parte de la historia de esta tierra. Nuestros antepasados dedicaron la mayor parte de su tiempo, la mayor parte de su vida, a realizar estas labores, sin las que la vida habría sido imposible en estos valles. Es, pues, el relato de una parte de la vida de muchas generaciones que nos precedieron. Junto con estas actividades, se han abandonado una gran parte de los utensilios usados para su realización. Muchos de ellos han desaparecido por completo, con la excepción de algún propietario cuidadoso que ha tenido la preocupación por guardar algunos. No sé si en este momento queda tiempo y espacio para hacer una recogida de todos ellos, con el fin de guardar estos retazos de nuestra historia en algún lugar donde se puedan mostrar y explicar para conocimiento por parte de las generaciones jóvenes de las cosas que se hacían en el pasado. Algo que va a perderse junto con los utensilios son sus nombres, que son una parte importante de la lengua habitual de los tensinos hasta hace no muchos años. Por eso, quiero presentar ese vocabulario al final de cada actividad. Casi todo él está ya recogido en los diccionarios antiguos y modernos del aragonés, aunque habrá palabras específicas del Valle de Tena, o su sentido no coincidirá exactamente con el que se les da en otras zonas.

Desde el punto de vista de la caracterización de los habitantes de esta alta montaña, es importante considerar que, junto a la geografía, la necesidad estricta de dedicarse a un tipo concreto de actividad económica durante un buen número de siglos ha configurado la forma de ser, de sentir y de relacionarse de estas gentes. La geografía define por sí sola una buena parte del carácter de la gente. Los habitantes de estos valles de alta montaña comenzaron siendo una población que tuvo que acomodarse para subsistir a una tierra abrupta, poco productiva, de una agricultura pobre, de muy escaso

rendimiento, respecto del esfuerzo necesitado para conseguir unos cuantos productos imprescindibles para su subsistencia. La tierra cultivable era muy escasa y de muy difícil acceso. Esta fue la razón de que su principal dedicación fuera la ganadería, con el correspondiente aprovechamiento de todos sus pastos naturales. Pero el clima duro y frío ha impedido siempre que los ganados pudieran vivir de estos pastos más de seis meses al año, lo que ha obligado a una estabulación siempre difícil y costosa o a una trashumancia hacia tierras del llano, menos frías y con pastos aprovechables casi todo el invierno. Por otra parte, los habitantes de estos valles han vivido siempre muy aislados del resto del mundo, por las dificultades de movilidad y de transporte, en un terreno donde las infraestructuras viarias eran muy limitadas, poco sólidas y no carentes de los riesgos de unos caminos siempre expuestos a las inclemencias del tiempo, a las grandes avenidas de los ríos y a las intensas nevadas invernales. Este aislamiento físico, unido al tipo de trabajo para obtener los productos imprescindibles para su alimentación, vestido y abrigo del duro clima que siempre ha acompañado la vida en esta montaña, han configurado en gran medida la forma de ser de las gentes del valle: gente laboriosa, dura, resistente ante las adversidades, no excesivamente comunicativa, celosa de sus propiedades, conservadora de lo suyo, acostumbrada a la convivencia obligada y continúa con las mismas personas y familias durante toda su vida. Con el cambio experimentado en los últimos cincuenta años, en la apertura total del valle en sus comunicaciones a todo el mundo, en sus formas de vida y en su mezcla lógica con toda clase de gente que ha venido a establecerse en los pueblos de este valle, es inevitable con el paso del tiempo que se produzca también el cambio lógico en la forma de vivir de las gentes de este valle, ya no tan diferente del tipo de vida de la ciudad o del resto del país. Por eso insisto en la conveniencia de explicar de algún modo algunas de las actividades más características en el pasado, actividades que ya son sólo historia, pero parte importante de nuestra cultura y nuestra forma de ser y vivir hasta el presente.

EL CULTIVO DE LA HIERBA* Y EL REDALLO* EN EL VALLE DE TENA, HASTA LA LLEGADA DEL TRACTOR

Intento contar de una forma breve y resumida toda la actividad laboral que estaba relacionada con el cultivo de la hierba en una época en que no se usaban todavía las máquinas. Pongo especial interés en los utensilios necesarios para esta actividad y en todo el vocabulario común en la zona relacionado con estos trabajos.

Escribo este breve relato con la intención de que quede constancia de una actividad laboral que en su día fue fundamental para la subsistencia de las gentes del Valle de Tena y que hoy ya ha desaparecido, al menos en la forma tradicional en que este trabajo se llevó a cabo desde siglos atrás hasta la aparición de la maquinaria agrícola más moderna. La ganadería fue la forma más sólida de subsistencia para todas las gentes del Valle, hasta que el turismo masivo, sobre todo el de invierno, la desplazó a un segundo término. Todavía hoy se sigue practicando por unos pocos, muy contra corriente, ya que el brillo de las estrellas de los hoteles atrae mucho más que la esclavitud de un ganado que necesita los mismos cuidados todos los días del año. Para mantener un ganado estabulado cuatro o cinco meses del año, los pocos ganaderos de hoy tienen que disponer de una buena cantidad de pastos que se recogen en el verano. Pero hoy los métodos de trabajo son muy diferentes y apenas tienen relación con la forma en que se hacía esta labor hasta ya entrados los años 60 del siglo XX.

Como nativo de Panticosa, y conocedor de primera mano de estos trabajos que he realizado en muchas ocasiones, me valgo casi exclusivamente de mi propia experiencia, aunque en más de una ocasión ha habido frecuentes comentarios con otras personas que están en mi misma situación. Una de las razones que más me ha inducido a escribir este artículo es el hecho de ver que no sólo se están olvidando estas formas de vida y de trabajo, sino que se están perdiendo la mayor parte de los utensilios que eran de uso diario y hasta sus nombres. Todo ello, naturalmente, forma parte de nuestro patrimonio, de nuestra cultura, de nuestro pasado. De nuevo, me gustaría abogar por la construcción de un pequeño museo del Valle de Tena, donde quizás aún pudieran guardarse algunas de las herramientas de trabajo que sin duda todavía conservan algunos amantes de lo suyo. No sería muy costoso y sí sería muy educativo.

La finalidad de este trabajo, en lo referente al cultivo de la hierba, ha sido recoger las labores agrícolas vinculadas con su cultivo en el Valle de Tena, junto con el léxico específico asignado a cada una de las partes de este proceso, y los utensilios vinculados con este mismo trabajo. Todo esto forma un patrimonio de la vida tradicional, lingüístico y material, que se halla en vías de desaparición.

Me fijo en varios aspectos de este cultivo: el prado como espacio de cultivo, el riego, la cosecha, el acarreo y el almacenamiento y destino final de la hierba.

El Prado ('Fenero'):

El prado, o 'prau', también llamado 'fenero', es el terreno destinado al cultivo de la hierba y el redallo. Normalmente, esta hierba y este redallo no se cultivan en el sentido de sembrarlos y recogerlos, sino que solamente se abonan y riegan, de modo que un prado puede estar produciendo hierba años y años sin que haya que sembrarlo. La hierba es la cosecha del primer corte, que tiene lugar durante el mes de junio, y el redallo es el nombre de la cosecha del segundo y último corte, excepto en el caso de los 'alfances', que admiten tres o cuatro cortes. El redallo se recoge a finales de agosto, después de acabar la recolección de los cereales. El nombre 'redallo' procede de que se 'dalla' por segunda vez, es decir, se corta con la 'dalla' - (fig.1). Este campo llamado prado o 'fenero' es de una extensión variada, nunca muy grande, muchas veces dividido en 'fajas' o 'planas', según el terreno. Las fajas o planas son parte del mismo prado unidas por un 'costáu' o 'costera', o a veces parcialmente separadas por paredes de contención. Todo el campo está normalmente delimitado por paredes, limpias o cubiertas de arbustos y matorrales según el caso. A veces, entre la pared y la 'tasca' dallable del campo o las fajas hay un costáu o 'marguinazo'.

Para preparar el prado antes del crecimiento de la hierba, en la primavera, hay que 'espedregarlo'. El crecimiento de la hierba y el suelo vegetal que forma hace aflorar piedras de pequeño tamaño que hay que eliminar para no tropezar con ellas al dallar. A la vez que se espedrega, hay que podar los márgenes o marguinazos para que queden los bordes del prado limpios y no entorpezcan la recolección de la hierba. También es importante 'femar' el prado con el 'fiemo' que se recoge de las cuadras y que se guarda amontonado en una 'femera'. Normalmente, este fiemo se lleva al prado antes del invierno o inmediatamente después de irse la nieve y se deja en pequeñas femeras distribuidas por todo el prado convenientemente para poderlo 'tender' en zonas próximas a cada femera. Antes de la llegada del tractor, el fiemo se transportaba sobre 'machos', como el resto de los productos agrícolas, metido en unos 'esportones' de

tela gruesa de arpillera, un tipo de sera de forma cónica invertida, un cono a cada lado del 'baste' del macho. El tendido del fiemo se hacía con una 'forca' de hierro. En muchos casos, cuando el fiemo no era suficientemente menudo, se pasaba un 'esturrazo' para deshacerlo bien y distribuirlo convenientemente. Un esturrazo, como se verá en la parte del vocabulario, es un entramado de palos gruesos y ramas en forma cuadrada o rectangular que se arrastraba, tirado por los machos, por encima de la superficie de los prados que ya tenían el fiemo tendido, con el fin de deshacer las porciones gruesas del estiércol, y así extenderlo de un modo más uniforme. De ahí que en muchos otros casos se habla de 'esturrazar' algo con el sentido de 'arrastrarlo' o simplemente llevarlo encima.

El Riego:

Una parte importante del cultivo de la hierba es el riego. Aunque la cantidad anual de lluvia es abundante en estas zonas de montaña, el terreno es muy permeable y no retiene el agua mucho tiempo. Además, en la época entre la recogida de la hierba y el redallo, generalmente entre el 20 de junio y el final de julio, es cuando menos llueve y más calor hace; de ahí que sea fundamental un buen riego al menos una vez por semana. Por regla general, los pueblos tienen, o tenían, un sistema común de riegos, con una acequia general para cada partida de campos según la configuración del terreno y con unas pequeñas compuertas que dan entrada del agua a cada prado o campo. La construcción de una acequia general, llamada siempre 'cequia' era una pequeña obra de ingeniería, ya que suponía un análisis del terreno, un trazado que alcanzara a cuantos terrenos de cultivo fuera posible, y un desnivel adecuado a partir de los puntos de captación de aguas. Panticosa, por ejemplo, tiene una acequia general desde finales del siglo XIX, construida mediante una zanja grande en el mismo terreno, sin ningún recubrimiento de cemento, que por otra parte no es necesario. Su tamaño medio será, según la pendiente de cada tramo, aproximadamente de medio metro de ancha y otro medio metro de honda. Por el lado de la acequia en que el terreno desciende, es decir, el lado de abajo de la acequia, hay un muro natural de tierra o "tasca" que forma, junto con el fondo de la acequia y el lateral de arriba, lo que se llama el "cajero" de la acequia. Este muro de la parte inferior forma además una senda que sirve para que el regante pueda "seguir" o 'recorrer' el agua a lo largo de todo su tiempo de riego y en especial cuando al principio del riego tiene que ir a "volverla" * al inicio de la acequia general, si no ha estado regando nadie antes que él.

A lo largo del recorrido de toda la acequia general, para cada campo o mejor grupo de campos hay un 'gotero' o 'tajadera', que normalmente lleva el nombre de alguno de los prados más próximos a esta acequia general, y de donde parte una acequia secundaria que distribuye el agua a cada una de las fincas particulares. En cada campo o prado, hay una acequia en la parte superior, o más de una cuando el terreno es accidentado y una sola es insuficiente para llevar el agua a todas las zonas. El riego se realiza colocando en la acequia una tajadera, una losa de piedra normalmente, que hace de barrera y hace que el agua se desborde de la acequia y baje por la superficie del prado hasta la parte más baja, regando una anchura variable según la cantidad de agua de unos tres o cuatro metros. La tajadera se va cambiando de sitio de modo que no queden espacios sin que les pase el agua por encima. Cada franja de terreno que se riega con cada cambio de tajadera se llama una 'agüera'

Este riego se realiza una vez por semana. En los tiempos en que el ganado, y por tanto los pastos que se recogían para el invierno, era la fuente principal de subsistencia de la mayor parte de los vecinos, hasta los años setenta del siglo XX aproximadamente, había un calendario de riegos muy estricto, distribuido por 'setenarios', según el cual cada familia tenía asignadas unas horas de riego de un día determinado de la semana. Las horas de cada día se distribuían en turnos rotatorios, de modo que a nadie le tocara el riego siempre en las mismas horas de la noche o del día. Pero, efectivamente, durante los meses de junio, julio y agosto se regaba día y noche. La reglamentación de esta actividad ha caído en desuso, en parte porque la agricultura y ganadería se han convertido en actividades meramente complementarias, y en parte, porque muchos de los mayores regantes han abandonado la actividad totalmente a favor de cosas más rentables, normalmente relacionadas con el turismo. Pero, efectivamente, cuando los turnos se aplicaban rigurosamente, había que ir a buscar o volver el agua al comienzo de la hora legal, había que seguir o recorrer el agua, había que cuidar el agua a base de recorrer la 'cequia' pasando por los lados del cajero, el de abajo normalmente; todo esto, debido a que siempre había alguien que se dedicaba a 'cortar' el agua ilegalmente.

La Cosecha:

Entre los meses de junio y julio se realizaba la cosecha de la hierba. El corte se hacía siempre con 'dalla', normalmente aprovechando las primeras horas de la mañana, de cinco a once, antes de que la hierba se secase demasiado y fuera más difícil cortarla. La dalla iba siempre acompañada de la 'dorga' (Fig. 2) y el martillo, ya que en muchos casos había que 'picar' la dalla en el campo, bien porque el corte se pusiera recio del roce natural con la hierba, o porque al chocar con alguna piedra o 'tarranco' se 'esbrecara' la dalla. Para evitar esto, en terreno poco claro y limpio, era conveniente llevar la mano izquierda que cogía el mango de la dalla por la empuñadura un poco más levantada de lo normal, con lo cual la 'talonera' de la dalla podía resbalar por encima de las piedras pequeñas sin tropezar con el corte. Aparte de picar la dalla al menos una vez al día, el dallador tenía que afilarla continuamente. Para ello llevaba siempre colgado a la cintura del pantalón el 'copolón' (fig. 1) con la 'piedra de afilar'". (fig. 1)

Para dallar, el dallador avanzaba abriendo una carrera de entre un metro y medio y dos de anchura y depositando la hierba cortada en una hilera a su izquierda llamada 'nay'. Cuando se acababa de dallar, a eso de las once de la mañana, se 'desnayaba' o tendía la hierba para que se secase bien. En días de calor se le 'daba vuelta' a la hierba por la tarde con horcas de madera o 'rastillo' (fig. 3), y de nuevo a la mañana siguiente, a media mañana. En días de buen sol y calor, la hierba se podía 'entrar' ya seca la tarde del segundo día.

El Acarreo:

La actividad de 'carriar' o entrar la hierba era la parte más larga y era necesario contar con dos personas para cargar los machos. Primero había que hacer las 'cargas'. Para ello se limpiaba un espacio en el suelo suficiente para tender la 'cubierta', y se empezaba a 'acorporar' la hierba y a 'rastillar' hacia la cubierta. Con la hierba suficientemente amontonada, se cogían 'brazáus' con el 'rastillo', apretando la hierba entre las piernas y el cuerpo. Seis 'brazáus' de éstos cubrían el rectángulo de la cubierta.

Se pisaba la hierba ya colocada y se echaban otros seis "brazáus" encima. Luego había que atar las 'cargas'. Cada esquina de la cubierta llevaba un 'vertubillo' y en dos de los vértices opuestos había sendos 'ramales', como de un metro y medio de largos. Se ataban cada uno de los lados largos del rectángulo entre sí, de modo que al final la carga era un cilindro cuya altura fuera el lado pequeño de la cubierta. Para que la operación de atar la carga no desbaratara el rectángulo de hierba colocado sobre la cubierta, se ataba primero un lado sólo con la punta del ramal, luego se ataba completamente el otro lado y, finalmente, se acababa de atar el primero. La cubierta debía quedar perfectamente atirantada por toda su superficie y los vertubillos, juntos, dos a dos. El peso de la carga podía oscilar entre ochenta y cien kgs. Cuando la carga era pequeña y no suficiente para atirantar la cubierta mediante el uso de los ramales, se superponía un extremo de la cubierta sobre el otro y se aseguraba con 'brecas'. Se hacía así normalmente con las cargas de cereales, que eran más pequeñas que las de hierba, y en las que había que asegurar que las 'cabezas' del cereal quedaran dentro de la cubierta.

El macho al que se le iba a echar la carga encima debía estar perfectamente aparejado con 'baste' y 'cabezana'. El 'baste' tenía dos 'cinchas' (fig. 4) que colgaban por un lado y que terminaban en un 'vertubillo', éstos mayores que los de las cubiertas y semicirculares. Realmente, éstos se lamaban 'palas', diferenciándolos así de los vertubillos de las cubiertas. Las cinchas pasaban por debajo de la tripa del macho y se ataban a presión en el otro lado del 'baste'. Este baste llevaba también un 'pretal' por delante y una 'tarria' (fig. 5) por detrás, para que el baste, aparte de estar sujeto con las cinchas a la tripa del macho, no pudiera desplazarse hacia adelante o atrás. La cabezana era de cuero y por debajo de la barbilla llevaba dos anillas para agarrar el 'ramal'. En caso de machos jóvenes o no bien 'domados', especialmente si eran 'guitos', se usaba una 'sarreta' entre anilla y anilla que producía dolor al tirar del ramal y así ayudaba a conseguir la docilidad del animal.

Para cargar el macho con la carga de hierba, se ponía ésta de pie y se colocaba el macho al lado. Si el macho tenía tendencia a 'espantarse', se le colocaban unas 'antiojeras' para que sólo viera hacia delante. Puesto el macho junto a la carga, se levantaba ésta entre dos personas y se colocaba encima del baste, girándola para que quedara con las dos bases del cilindro, una sobre el cuello y otra sobre las ancas del macho. Desde un lado se tiraba una soga por encima de la carga y se ataba bien tirante a cada uno de los salientes de las 'garroteras' (fig. 6) que formaban parte del baste, de modo que quedaban dos guías de soga perfectamente separadas. Una vez bien atada la soga, venía la operación de 'engarrotar'. Se colocaban cuatro 'garrotes', dos a cada lado, uno en cada guía de soga, y se retorció ésta dando vueltas al garrote cuantas veces era posible hasta que quedara totalmente tensa. La carga quedaba así segura y puesta en perfecto equilibrio sobre el macho. Si durante la operación de 'carriar' del campo a la 'borda', el macho 'torcía', se daba un par de vueltas de garrote más del lado adecuado para que la carga quedara en el centro. Si se 'carriaba' con dos o tres machos a la vez, el segundo iba 'arreatado', con su ramal atado a la 'tarria' del macho delantero.

El almacenamiento y destino final de la hierba:

La hierba se guardaba en la 'borda' o 'hierbero'. Las cargas de hierba se entraban por una 'portera' (fig. 7). Algunas porteras tenían 'subidor' (fig. 7) o estaban a una altura conveniente para echar la carga directamente del macho al hierbero. En otros casos, la

portera estaba alta y había que subir las cargas sobre la espalda de uno usando una escalera portátil con travesaños, ‘barotes’ (fig. 8), de palo grueso y resistente, normalmente de madera de boj. Algunos hierberos tenían dos porteras a diferentes niveles, que se usaban alternativamente según la altura de la hierba almacenada. También, algunas porteras altas, no muchas, gozaban de un sistema de poleas o ‘carruchas’ que evitaban el esfuerzo de subir las cargas a lomos de uno. Después de echada la carga en el hierbero, se desataba la cubierta y se ‘deshacía’ la carga, distribuyendo el contenido uniformemente y pisándolo bien para que quedara bien apretado y así hubiera cabida para más. De vuelta de vacío a buscar otro ‘viaje’ al campo, se les aflojaban las cinchas a los machos para que no les oprimieran innecesariamente cuando no llevaban carga.

En la borda se establecían tres niveles. Encima de la hierba se colocaba la paja, una vez trillados los trigos, centenos u ‘ordios’, que se recogían en la primera quincena de agosto. Y encima de la paja se colocaba la cosecha de redallo, que tenía lugar en la última quincena de agosto y primera de septiembre, según los años. El procedimiento de la recogida del redallo era el mismo que el detallado para la hierba

Durante el invierno, el ganado vacuno y mular permanecía en la ‘cuadra’ o establo, atados con una cadena o un ramal junto a un pesebre o bajo un ‘rastillo’ donde se les echaba la comida desde el hierbero, que estaba justo encima, a través de una ‘trapa’. Normalmente en invierno, antes de anochecer se hacían ‘pastos’ y se colocaba la cena junto a la trapa del hierbero, que sólo había que empujar a la hora de la cena para que cayera en el lugar correspondiente del rastillo. Para hacer pastos, se ‘pelaba’ con un ‘gancho’ una cantidad de hierba, otra de paja y otra de redallo, y se hacía un ‘mestizo’, una mezcla, lo más uniforme posible para evitar que los animales se comieran la hierba y dejaran la paja. Esto se realizaba las tres veces que comían al día los machos y las vacas. A medida que avanzaba el invierno, se iba avanzando en pared casi vertical en el gasto de la hierba, paja y redallo; de modo que había que tener cuidado de que no cayera la ‘ripa’ sobre uno, ya que a veces se desprendía bruscamente la pared y podía ser un peligro real para la persona que estaba haciendo los pastos.

Esta actividad de la recolección de la hierba para el alimento de machos y vacas durante todo el año, en especial durante el invierno, era la más importante y larga de todos los trabajos que se realizaban en esta montaña. Esto es una muestra de la importancia del ganado que quedaba estabulado durante el invierno. Los machos eran una herramienta indispensable para cualquiera de las actividades necesarias para la subsistencia de las personas. Eran el equivalente de lo que pronto fue en la tierra baja el tractor y también en la montaña en la última época. Representaban la mayor inversión familiar y su cuidado era una de las ocupaciones más importantes durante el invierno, cuando gastaban pero no producían. Las vacas eran una fuente básica en la alimentación de la familia durante todo el año, un recurso para la obtención de dinero cuando se vendía la leche, y una fuente de ingresos fundamental por la venta de los terneros a los mercados de la ciudad a través de los típicos intermediarios, los “tratantes” que venían siempre de fuera. Que yo sepa, nunca hubo “tratantes”, intermediarios, procedentes del valle, ni para la venta de terneros, ni para los corderos, ni para la venta de patatas, que fue otra fuente de ingresos monetarios en el Valle. Esto puede indicarnos que las gentes estaban demasiado ocupadas con la realización de sus trabajos para dedicarse a la venta directa de sus productos, o bien que nunca ha habido una cultura empresarial, una costumbre de comerciar con sus propios productos. A diferencia de los machos, las vacas sí eran una

fuelle de ingresos, o una base alimentaria, durante todo el año. Como ya he apuntado, la existencia y mantenimiento de estos animales condicionaban no sólo la vida y trabajo de esta montaña, sino la estructura física de las casas, que de algún modo tenían que estar acompañadas de sus cuadras y otras dependencias para su cuidado. El paisaje montaños, con el trasiego contínuo de los machos por todos los caminos y calles, en el transporte de hierba, de patatas, de leña, de cereales, de fiemo, de todo en general, ha cambiado de un modo total, al igual que la actividad de sus habitantes. También la estructura física de los pueblos ha sufrido un cambio brutal con la desaparición de sus cuadras o su transformación en edificios para viviendas o actividades relacionadas con el turismo. En cierta lógica, la desaparición de los machos ha llevado consigo la desaparición de otros animales para cuyo sustento era fundamental la colaboración de los machos, y, sobre todo, ha supuesto el fin de la mayor parte de las actividades tradicionales. Aunque también podría argumentarse que el abandono de estas actividades tradicionales ha causado la desaparición de los machos. Probablemente, sería más acertado decir que las nuevas formas de vida han acelerado el abandono de las actividades tradicionales, y esto ha hecho innecesaria la presencia del macho en la forma de subsistir en la montaña.

VOCABULARIO ESPECÍFICO

ACORPORAR : Es un verbo que significa empujar la hierba hacia la cubierta con la horca y el rastillo, haciendo montones que faciliten la formación y recogida de "brazáus", que se colocarán sobre la "cubierta", al hacer las cargas para su transporte.

AGÜERA : Para regar un prado, se obstruye la acequia interior mediante una "tajadera" de forma que toda el agua se sobre y fluya hacia el prado, cubriendo y regando una anchura de unos tres o cuatro metros. Esa franja se llama una "agüera".

ALFANCES : Es la forma habitual de denominar la alfalfa. Es siempre plural.

ANTIOJERAS : Son las "anteojeras" castellanas. Son como una cabezana sencilla, con unas piezas de cuero que caen junto a los ojos del macho, para que no vea por los lados, sino de frente. Ayudan a que el macho no se espante cuando se le echa la carga encima.

ARREATAR : Se decía también "arriatar". Era colocar dos o más machos en reata, atando la punta del ramal del macho que seguía a la tarria del macho delantero.

BAROTES : Son cada uno de los palos gruesos y resistentes que sirven de peldaños entre los dos largueros de la escalera portátil por la que se subían las cargas a la portera. No se dice nunca "barotes". También se llamaban 'barotes' los que formaban el 'rastillo' en el que se depositaba la comida desde la trapa en el invierno.

BASTE : Es un tipo de albarda dura, con una estructura de madera forrada, acolchada en la parte interior para que no le haga llagas al macho. Estas llagas se llamaban siempre "tocaduras". Sobre este 'baste' se colocaban todos los tipos de cargas que transportaban los machos. La operación de aparejar al macho con el baste se llamaba "embastar", y la de quitárselo, "desembastar". En las cuadras solía haber una repisa a unos dos metros de altura junto a una de las paredes donde se colocaban los bastes. Se llamaba "bastera".

BORDA : El significado local era más bien el lugar donde se almacenaba la hierba. No obstante, tiene un sentido más amplio de lugar que servía de albergue a pastores y ganado. El sentido de 'cobertizo, 'pajar' coincide con el gascón "borde". Procede del franco "b o r d a" , que significaba una 'tabla grande'.

BRAZÁU: Cantidad de hierba que se coge con los dos brazos y el apoyo del rastillo. Se aprieta la hierba con el rastillo contra las piernas, y la mano exterior hace fuerza con el mango del rastillo mientras la otra mano coge la hierba por abajo.

BRECA : Pequeña hendidura o diente que se le hace al filo de la dalla cuando, al dallar, se tropieza con una piedra o algún objeto duro. También se llama breca a un palo, ligeramente curvo, de unos veinte o veinticinco centímetros, con un extremo progresivamente puntiagudo y el otro romo, para agarrarlo con la mano y clavarlo en los dos lados superpuestos de la cubierta a modo de grapa. Se hacen de madera de 'senera'.

CABEZA : Se llamaba siempre así a la espiga de los cereales

CABEZANA : Es el cabezón o cabezada. Es de cuero y muy abierta, con una argolla por detrás de la barbilla para agarrar el ramal.

CARGA : Referido a la hierba, es el fardo cilíndrico que transportaba un macho. Referido a patatas, cereales, etc., normalmente dos 'talegas' o sacos. En general, significa lo que suele transportar un macho en cada viaje.

CARRIAR hierba, patatas, centeno, etc. : Significa "acarrear" cualquier cosecha que requiere un cierto número de viajes, y no algo que se transporta una vez de un sitio a otro. Se realizaba siempre a lomos de macho, y nunca en "carro", ya que el terreno no permitía el uso de este medio de transporte.

CARRUCHA : Es una polea, que en la zona siempre lleva el nombre de "carrucha". Solía ser sencilla, y con ella se subían las cargas tirando de la sogá desde abajo.

CEQUIA : Se dice siempre "cequia" en lugar de "acequia". La aféresis o supresión de esta A- inicial de palabra es bastante frecuente en el aragonés pirenaico. Así, se dice "lacena" (alacena), "pretar" (apretar), "rancar" (arrancar), etc. También se usa la palabra "cequión", que normalmente no significa una 'cequia grande', sino una corta o pequeña.

COPOLÓN : Es un pequeño contenedor alargado, con un gancho a uno de sus lados, para colgarlo en el cinturón del dallador, donde se lleva la "piedra de afilar". Normalmente, se pone un pequeño manojó de hierba fresca y agua con la piedra para que esté siempre húmeda. El "copolón" es generalmente de metal o de cuerno.

CORTAR el agua : Es lo que se decía siempre cuando se quitaba el agua a alguien, o simplemente cuando se quería interrumpir el riego y se cerraba el paso del agua.

COSTÁU : Tanto "costáu" como "costera" se usan para designar un terreno en pendiente, es decir una 'cuesta'. La diferencia está en que un "costáu" es algo pequeño que puede separar dos terrazas en un campo, mientras que una "costera" puede ser todo un terreno en pendiente, por lo tanto, más grande que el "costáu".

COSTERA : Equivale a "costáu". En realidad una "costera" es un pedazo de campo o prado que presenta una pendiente superior al resto, aunque todo el prado esté situado en una superficie inclinada.

CUBIERTA : Es la manta de lona o de lana gruesa, rectangular, con un "vertubillo" en cada una de las esquinas, y un "ramal" en dos de las esquinas opuestas, donde se introduce la hierba y se hacen las cargas.

DALLA : Es el término que se usa siempre para 'guadaña'. De hecho, la palabra castellana se conoce, pero no se usa nunca. Procede del latín 'dacula', que ha dejado formas semejantes a la aragonesa en el provenzal y el catalán.

DALLAR : Cortar la hierba con la "dalla".

DAR VUELTA a la hierba: Así se llamaba siempre la operación de hacer que la hierba, una vez seca o bien calentada por el lado de arriba, dándole la vuelta, se secase por el lado opuesto. Esto se hacía, en días normales de calor, a media tarde del día de cortar la hierba y a media mañana del día siguiente.

DESHACER las cargas : Esta operación de deshacer las cargas llevaba consigo desatar los ramales, darle vuelta a la carga para sacar la cubierta, y distribuir el contenido de la carga de un modo uniforme en el pajar o hierbero. Luego había que pisar la hierba bien para que ocupara el menor espacio posible.

DESNAYAR : Cuando los dalladores habían acabado su jornada matinal y ya empezaba a calentarse el sol, se "desnayaba" lo que habían dallado, es decir, se rompían los "nays" y se extendía bien la hierba para que se secase mejor.

DORGA : Es un utensilio que se usaba para "picar" la dalla. Se llamaba así en Panticosa. En Sallent se le llamaba "forja", lo que nos lleva directamente al origen latino "f o r c a". El término usado en Sallent conserva la F- inicial y, además, como en Panticosa, cambia el sonido sordo (K) detrás de "R" y lo sustituye por el sonoro (G), algo común al gascón y al aragonés. Efectivamente, una de las formas de este utensilio tenía un pie doble en forma de "horquilla" que servía para clavarlo en la tasca de modo que se mantuviera fijo e inmóvil al picar la dalla. Otras acababan en una punta que se clavaba directamente en el suelo. Era como una barra de hierro, y en la parte de arriba tenía una superficie estrecha semiplana, donde se apoyaba el filo de la dalla y se iba "picando" con un martillo, hasta dejarlo totalmente fino y uniforme. En la mitad de la barra tenía dos aletas, también de hierro, que servían para ayudar a clavarla en el suelo a golpe de martillo, y como tope para que no se hundiera más al picar la dalla.

ENTRAR hierba : Es una acepción que también se da en castellano, pero en esta actividad, era casi la única forma de llamar a toda la operación de recoger la hierba y transportarla a la borda o hierbero. Tiene, pues, un uso completamente transitivo con el sentido de 'meter la hierba dentro de la borda'.

ENGARROTAR : Se llamaba así la operación de retorcer la soga con un "garrote" para que quedara completamente tensa.

ESBRECARSE la dalla: Cuando la dalla tropieza con una piedra o algún otro objeto, si el filo está muy fino, puede romperse de modo que le quede una pequeña hendidura o diente. Estos dientes se llaman "brecas", y lo que le ocurre a la dalla es que se "esbrecas".

ESPANTARSE : Es el sentido castellano de "asustarse". En el habla general de la zona se usa casi únicamente el término "espantarse".

ESPEDREGAR: Limpiar el terreno de piedras. No se usa nunca la forma castellana 'despedregar'

ESPORTÓN : Contenedor de tela de arpillera que consta de dos conos invertidos, colgados a ambos lados del "baste", donde se transporta el estiércol.

ESTURRAZAR : Pasar el esturrazo por el campo, arrastrándolo los machos. Por extensión, arrastrar cualquier cosa. Figuradamente, cargar con algo a cuestas.

ESTURRAZO : Es un entramado de palos gruesos y ramas en forma cuadrada o rectangular que se arrastraba, tirado por los machos, por encima de la superficie de los prados que ya tenían el fiemo tendido, con el fin de deshacer las porciones gruesas del estiércol, y así extenderlo de un modo más uniforme. Por analogía, se dice "esturrazar" algo con el sentido de 'arrastrarlo', y "andar a esturrazo" es ir remolcado o tirado por algo o alguien, también andar con desgana y remoloneando.

FAJA : Procede de 'fascia' . Es cada una de las divisiones de un campo o prado, normalmente alargada y separada de las demás por paredes o setos. Se habla de "faja de arriba", "faja de medio", etc. Tiene un paralelismo de origen y significado con el gascón "hèche". En el gascón la F- inicial cambia a H-, como en castellano, cosa que no ocurre en aragonés.

FEMAR : Transportar el "fiemo" y extenderlo sobre el campo o el prado.

FEMERA : Es una pila que se hace con el "fiemo", en la cuadra o en el campo.

FENERO : Procede de la palabra latina 'foenum', que significa 'heno'. Es la palabra habitual para designar un prado donde crece la hierba o heno. Curiosamente, esta palabra "heno" es casi desconocida entre los nativos de la zona.

FIEMO : Estiércol. Es un término común a algunas otras hablas regionales, no castellanas. La palabra 'estiércol' se conoce pero no se usa; menos todavía, el término 'estercolar'.

FORCA : Era la forma normal de llamar la 'horca', tanto la de hierro que se usaba para el fiemo, como la de madera que se usaba para la hierba. Son utensilios que hoy ya casi han desaparecido.

FORGA : Se llama también así la "dorga", y con mayor propiedad, puesto que el origen de la palabra es el término latino 'furca'.

FORNIGUERO : Es un montón de maleza, ramas, hoharasca, que se apila convenientemente, de modo que al prenderle fuego arda muy lentamente, pero sin parar

hasta consumirse todo y quedar reducido a cenizas. Su origen es el “forno”, ‘horno’ en castellano, del latín “f u r n u s”.

GANCHO : Era un mango de madera con un arpón o garfio asegurado en uno de sus extremos. Era el utensilio usado para "pelar" la hierba.

GARROTE : Es el palo grueso, fuerte, de unos cuarenta centímetros de largo, que servía para retorcer la soga y darle un último apretón una vez tensada.

GARROTERAS : Son unos salientes de madera, en la parte inferior del baste, a ambos lados y en las partes delanteras y traseras, para atar la carga.

GOTERO : Es una abertura o salida de agua de la acequia general en dirección a los prados o campos particulares. A veces, la salida está hecha de obra en el "cajero", y se abre y cierra mediante una "tajadera" de hierro, que sube y baja siguiendo unas guías, también de hierro. En otras situaciones el "gotero" se abre y cierra con piedras y tascas.

GUITO : Se le dice "guito" al macho que no es de fiar, que no está bien domado, y que tiene reacciones impredecibles. No es de confianza y no se adapta fácilmente a ser macho de carga.

HIERBA : Nombre genérico con que se designa al heno. En particular, la cosecha del primer corte de un prado natural.

MACHO : Es la única denominación para el mulo de carga. De más de un año, se llaman "lechales"; de más de dos años, son "sobreaños": de más de tres, son "treintenos"; en adelante, se les llama "machos" simplemente.

MARGUINAZO : Es una orilla inclinada de un prado, junto a una pared, unos arbustos o una acequia de riego. Claramente emparentado con el latín "margine" y con el castellano "margen" = 'orilla'.

NAY : Se llama así a la franja de hierba que corta el dallador, y a la fila de hierba amontonada que va dejando a su paso. Es una de las muchas palabras del aragonés pirenaico que están emparentadas con el gascón. Se llama "nay" también en gascón, y tiene el mismo sentido.

ORDIO : es la forma más corriente de llamar a la cebada.

PALA : Es una anilla grande colocada en el extremo de cada cincha del baste, que sirve para asegurar este aparejo, atándolo contra la tripa del macho.

PASTOS : Era la mezcla de hierba, paja y redallo que se preparaba y se les echaba a los machos y las vacas por la trapa para todas sus comidas.

PELAR hierba: Al estar la hierba muy apretujada por el peso, para ir sacando unas cantidades determinadas había que usar un "gancho" en forma de arpón que se clavaba y, al tirar de él, extraía una cantidad de hierba. Esto se llamaba "pelar" hierba.

PICAR la dalla: Es la operación de golpear el filo de la dalla con un martillo contra la cabeza de la "dorga" con el fin de afinar el corte e igualarlo.

PIEDRA DE AFILAR : Apenas necesita explicación. Se llamaba siempre así. Es una piedra en forma de barra, más gruesa en el centro, y acabada en dos puntas. Servía, lógicamente, para afilar la dalla, lo que se hacía con frecuencia, cada quince o veinte metros de dallada.

PLANA : Se usa con un sentido muy parecido al de "faja". También se habla de "plana de arriba", "plana de medio", etc., en un prado. Por el nombre, podría ser cada una de las terrazas que forman un prado. En realidad, no son terrazas planas o llanas, dada la dificultad del terreno.

PORTERA : Es un portón ancho, en la pared de la borda, por el que se introducían las cargas de hierba.

PRETAL : Es una correa de cuero que, asida por ambos lados a la parte delantera del baste, rodea el pecho del macho. Fundamentalmente, evita que el baste se mueva hacia atrás. En castellano se llama "petral", que tiene su origen en el latín "pectorale".

RAMAL : Menciono dos tipos de "ramales". Uno es una guía de sogas como de dos metros que llevan las cubiertas atadas a dos vertubillos para atar las cargas de hierba. Otro es el ronzal que va asido a la "cabezana" o cabezón. La palabra "ronzal" es casi totalmente desconocida.

RASTILLO : Incluyo también este término porque siempre se ha llamado así, y nunca con la forma más castellana "rastrillo". Éste era lo que el diccionario de la Real Academia de la Lengua define como "rastros" = 'instrumento compuesto de un mango largo y delgado cruzado en uno de sus extremos por un travesaño armado de púas a manera de dientes, y que sirve para recoger hierba, paja, broza, etc.' El travesaño y las púas del "rastillo" usado para la hierba eran siempre de madera. La operación de dejar el suelo limpio de hierba con el rastillo se llamaba "rastillar".

Además de este utensilio, se llamaba "rastillo" al entramado de "barotes" (barrotes) que estaba situado encima del pesebre en la cuadra, donde se les echaba la comida a los machos y a las vacas (fig. 9).

RECORRER el agua o la cequia: Cuando uno estaba regando, tenía necesidad de ir a comprobar si le llegaba el volumen normal de agua o si por el contrario se salía agua de la acequia general por algún sitio, o si alguien a lo largo del camino le había quitado una parte del agua. Para ello, había que "recorrer la cequia" andando por el "cajero" desde el prado en riego hasta el lugar de la traída del agua.

REDALLO : Se refiere específicamente a la hierba que crece entre el primero y segundo cortes. Se llama así por ser la segunda vez que se "dalla".

RIPA : Se llamaba así a la pared prácticamente vertical que se formaba en la borda al ir extrayendo la hierba, la paja y el redallo que se necesitaban para alimentar a los animales cada día. Se llama así también al terreno, cuando, por causa de la erosión, forma paredes verticales que pueden desmoronarse en cualquier momento.

SARRETA : Es una sierra metálica que rozaba y hería al macho debajo del labio inferior al tirar del ramal. Claramente, la finalidad era que el macho obedeciera con prontitud.

SETENARIO : Era un calendario de siete días, durante los cuales todos los vecinos tenían sus días de riego fijados de antemano. Los días de riego eran siempre los mismos para todos los vecinos, pero los vecinos de cada día se turnaban las horas, de modo que no siempre tuvieran que regar a la misma hora del día o de la noche.

SUBIDOR : Cuando la portera estaba alta y había espacio suficiente, se habilitaba una rampa hecha de obra para que subiera el macho cargado hasta la portera, evitando así tener que subir las cargas a hombros. Esta rampa se llamaba "subidor".

TAJADERA : Por aproximación se usa para indicar los lugares donde están cada una de las "agüeras" en las acequias interiores de un prado, pero, propiamente significa la losa, piedra o compuerta adecuada que se usa para obstruir la acequia formando una presa y haciendo que el agua vierta por la "agüera".

TALONERA de la dalla: Es la parte más ancha de la dalla, por donde se une al mango mediante un saliente metálico y unas anillas también metálicas. que sirven para fijarlo a la dalla. Cuando el mango de la dalla es metálico, normalmente forman un mismo cuerpo con esta.

TARRANCO : Es el pequeño tocón que a veces queda en el suelo disimulado entre la hierba cuando se han limpiado las orillas de un campo y se ha cortado algún pequeño arbusto. Se aplica más propiamente al tocón de boj después de cortado éste.

TARRIA : Es una banda de cuero, sujeta por sus puntas a los bordes laterales y posteriores del baste, que rodea los ijares y las ancas del macho, impidiendo que el baste se corra hacia delante. En castellano es "ataharre", que procede del árabe "atafarra".

TASCA : Es el nombre general para toda superficie cubierta de hierba o césped. También se habla de "una tasca" refiriéndose a un trozo de la anterior usado para taponar agujeros o "goteros" en las "cequias". El gascón "tasco" tiene un significado idéntico. Su origen no está claro, pero no parece proceder del latín.

TENDER : Se decía siempre "tender" el fiemo, o la hierba, y nunca 'extender'. Significa 'esparcirlos sobre la superficie del campo'.

TORCER : Cuando la carga del macho, al ser transportada por muchos caminos accidentados, se descentraba y se inclinaba a un lado o a otro, se decía que el macho "torcía". Había que centrar la carga y apretar más la soga mediante algún giro más de garrote.

TRAPA : En el piso del hierbero quedaba un espacio abierto de unos treinta centímetros encima de los pesebres de los animales para echarles la comida. Esto se llamaba "trapa". Este término es el mismo que el castellano "trampa", con el sentido de 'portón o espacio que servía para comunicar el piso de arriba con el de abajo'.

VERTUBILLO : Es una anilla de madera resistente, generalmente ovalada, cosida fuertemente a cada una de las cuatro puntas de la cubierta, de forma que la parte que cierra la anilla queda dentro de la tela reforzada de la cubierta. Pienso que el nombre tiene que ver algo con el término castellano "vértice", probablemente del latín "v e r t i c i l l u s", pero habría que ver cómo ha llegado a su desarrollo final.

VIAJE : Para el acarreo de cualquier cosecha, que se hacía con uno o dos machos, era necesario ir y volver del campo muchas veces al día, según la distancia. Cada acarreo se llamaba siempre "viaje", de modo que en un día se hacían tres, cuatro, o cinco "viajes", según de donde se traía la hierba u otra cosecha.

VOLVER el agua : Al principio del riego, había que ir a encaminar el agua desde cualquier lugar donde estuviera desviada, bien hacia el río, bien hacia algún otro campo o prado. Recogerla toda y encauzarla era la operación de "volver el agua".

Los Cereales en el Valle de Tena

Aunque la tierra de esta montaña no es la más adecuada para el cultivo de los cereales, las gentes de esta tierra, como las de otras zonas similares, tuvieron que cultivarlos, siguiendo las pautas de una agricultura de subsistencia y de autosuficiencia. Efectivamente, ni la flexibilidad de los mercados ni los medios monetarios para su adquisición hicieron posible la compra de cereales venidos de fuera, si bien existía en tiempos más próximos la venta controlada de estos productos, sometidos a racionamiento y a precio fijo, y vendidos por una panadería autorizada. Pero casi todas las familias con un trozo de terreno cultivable sembraban algo de trigo, centeno u ordoio, que es como siempre se ha llamado a la cebada, para poder moler y amasar su propio pan, así como para tener "pienso" para los animales de carga o de engorde. Por la altitud de la zona y la temperatura, el centeno era el cereal que mejor se daba, seguido de la cebada y del trigo. Este último era el menos rentable, excepto que producía lo que se consideraba el mejor pan, por su harina refinada y blanca. Probablemente el centeno era más nutritivo, pero siempre se consideró más corriente y de menos valor. "Comer pan blanco" era una clara aspiración de todos los vecinos, probablemente porque con los medios de conservación que había el pan de centeno se endurecía tanto que se hacía difícil de comer. Tanto de trigo como de centeno se amasaban unas hogazas grandes, que en el caso del centeno se llamaban "toñas", siempre superiores en calidad a las unidades de pan que se vendían procedentes de la harina que llegaba de fuera, una harina en los primeros tiempos muy mal molida, con mezcla de granos sin moler y a veces otras suciedades procedentes del sistema de transporte. Además, dada la mezcla de harinas de diferentes cereales, esta harina siempre producía el llamado "pan negro", menos atractivo y valorado.

El centeno se sembraba normalmente en los campos más alejados y más altos, guardándose así los otros para el trigo y la cebada. Los campos que iban a ser destinados a la siembra de centeno se femaban con el ganado. Esto se hacía contratando a uno de los atajos de ganado del pueblo, para que, al término de la jornada de pastar en

la montaña, bajaran a dormir en el campo, cuidándose los pastores de que todas las ovejas durmieran dentro de él y de este modo quedarán todos sus excrementos como estiércol o fiemo. Tradicionalmente había un “mairal” (mayoral) y un “repatán” (rabadán) con el ganado y, cuando tenían esta misión de femar un campo, uno de ellos bajaba a cenar en la casa de los dueños y éstos también le preparaban el morral con la comida para el día. Si la tarea duraba varias noches, se turnaban los pastores en su cometido de subir y bajar con el morral. La tarea de vigilar el ganado para que durmiera dentro del campo se llamaba “rodear el ganado”, pronunciado normalmente “rodiar”, lo que los pastores siempre hacían ayudados de sus perros bien adiestrados.

Allá para finales de agosto, en los campos altos donde se sembraba el centeno, se “movía” la tierra, lo que quiere decir ‘roturar la tierra’ normalmente con “vertedera”. Para esta labor se usaba una yunta (“junta”) de dos machos, uncidos (“juñidos”) con el yugo (“jugo” y “jubo” en el Valle de Tena). Este ‘jubo’ constaba de su armazón, ‘colleras’ para colocar alrededor del cuello de los machos, ‘trasca’ para ajustar el timón del arado mediante una ‘clavija’ y ‘acoplador’ para que los machos fueran unidos y paralelos. Después de mover la tierra, se le daba dos vueltas de reja, y finalmente se atablaba con la atabladera, que era una tabla gruesa, pesada, con unos juegos de cuchillas en la parte de abajo. Esta atabladera iba convenientemente amarrada a los aparejos de los machos y éstos la arrastraban igual que tiraban de la reja o la vertedera. Para que la acción de la atabladera fuera del todo efectiva, el labrador había de ir montado de pie sobre ella, de modo que su peso colaborara con la misión de atablar. La acción de atablar tenía como meta deshacer los “tormos” o “torrocós” de tierra, lo que normalmente se llamaba “estormar” o “estorrocar”. Sobre la tierra ya bien allanada y fina se realizaba la siembra, normalmente a voleo, y se volvía a labrar con el fin de “envolver” (esconder) la simiente. El primer forraje del centeno, que nacía y crecía antes del invierno, se llamaba “ferraina” y se pastaba con el ganado también antes del invierno. Esto se llamaba “ferrainar”.

En los campos menos lejanos se sembraba ordío o trigo. A veces se sembraba un poco antes de la llegada del invierno, lo que se llamaba trigo temprano, pero también se sembraba en la primavera, y se llamaba trigo tardano. El trigo era normal o también “trigo mocho”, que era el trigo sin aristas, que en Panticosa se llamaban “arrisclas”. Este trigo mocho tenía una paja más rígida, que con la lluvia y el viento se “atortaba” menos que el trigo con aristas, es decir, se tumbaba menos o recuperaba más fácilmente su postura erguida. La preparación del terreno era semejante a la de la siembra del centeno, si bien en los campos más cercanos era más sencilla porque se acababa de recoger otra cosecha, normalmente patatas, y el terreno estaba ya movido.

La salud de estos trigos y centenos dependía totalmente de la vitalidad del terreno y de las bondades climatológicas. Allá para Santiago, veinticinco de julio, tenía lugar la siega. Esta se realizaba siempre a mano, con hoz y zoqueta, ‘especie de guante de madera con que el segador resguarda de los cortes de la hoz los dedos meñique, anular y corazón de la mano izquierda’. El segador iba dejando en el suelo las gavillas, formadas por dos manojos, que en el Valle se llamaban “garbas”. Estas garbas se ataban cada una usando una pequeña cantidad de paja de la misma garba como atadizo. Se rodeaba con el atadizo el extremo de la garba opuesto a las espigas, que en la zona se llamaban siempre “cabezas”, como a un palmo del extremo, se retorció el atadizo una o dos veces y se sujetaba con el resto pasándolo por debajo del atadizo. El atador o encargado de atar las garbas se enfrentaba a dos problemas: uno eran los cardos que crecían junto al trigo y

que eran inevitables al atar las garbas, y otro era la larga “cola” que se le hacía cuando los segadores eran varios y el atador sólo uno y además demasiado joven para coger la hoz, ya que era habitual que los encargados de atar fueran chavales de corta edad.

Para que el trigo o el centeno se secaran debidamente, se guardaba en el campo al aire libre, pero en “motolones”. Estos eran unas pirámides formadas con las garbas, de forma que las espigas (cabezas) del cereal nunca estuvieran en contacto con el suelo, lo que era de suma importancia en un país de notables tormentas de verano. Los motolones de centeno constaban normalmente de quince garbas. Para su construcción se comenzaba con un pequeño caballete formado por cuatro garbas dobladas por un poco más arriba de la mitad, dos contra dos, haciendo una pequeña pirámide con cuatro patas. Se continuaba añadiendo garbas en forma circular, de modo que la base de cada una se apoyara en el suelo y las espigas confluyeran en lo que iba quedando como la cúspide de la pirámide, siendo dobladas cada vez más hacia las espigas a medida que el motolón adquiría más altura. Al colocar la última garba, se ataba la parte de arriba del motolón con un manojillo de paja extraída de alguna de las garbas interiores, formando algo parecido a un moño del pelo. De este modo, las espigas del cereal siempre quedaban al aire libre, sin tocar el suelo. Los motolones permanecían secándose en el campo quince o veinte días, hasta que llegaba el momento del acarreo y de la trilla. Los motolones de trigo se hacían de igual modo, pero, debido a la menor altura de este cereal, se hacían con diez garbas, para que todas pudieran alcanzar la cúspide de la pirámide. Curiosamente, eran muchas veces mujeres las encargadas de esta tarea de “amotonar”. El ordio no se ataba ni se amotonaba, simplemente se le dejaba tumbado en el suelo para que se secase.

El acarreo de la mies .- Para el acarreo de la mies del campo a la era se usaba un sistema muy semejante al usado para transportar la hierba. Primero, había que hacer las “cargas”, cantidad de mies que llevaba cada macho en una especie de fardo cilíndrico. Para hacer las cargas, se tendía una “cubierta”, una manta de lona o de lana gruesa, rectangular, con “vertubillos” en las esquinas y un “ramal” en dos de las esquinas opuestas, y se colocaban las garbas de los motolones, con la base hacia el lado largo del rectángulo de la cubierta y las cabezas de la mies hacia el centro. Se ponía una cantidad de mies que permitiera unir las esquinas de los lados largos del rectángulo entre sí, no con los ramales y los vertubillos, sino con una “breca”, agarrando parte de la cubierta de cada lado. Por el sistema de “embrecar” se conseguían unas cargas menos voluminosas que las de la hierba, que de otro modo habrían sido excesivamente pesadas, por la mayor densidad de la mies. Una “breca” es un palo de veinte o veinticinco centímetros, un poco curvo, con un lado progresivamente puntiagudo y el otro romo, para agarrarlo con la mano y clavarlo en la cubierta. “Embrecar” es agarrar con la breca los dos lados opuestos de la cubierta, traspasándolos los dos doblemente, de modo que haga de grapa y no los deje mover.

La forma de cargar a los machos con estas cargas de mies era similar a la forma de hacerlo con la hierba, tanto en la forma de aparejar a las bestias como en la forma de sujetar la carga sobre el macho. Asimismo, el acarreo de la mies era en todo semejante al acarreo de la hierba.

La era y la parva .- La era normalmente tenía una superficie circular, herbosa en unos casos, plana, que había que preparar antes de llevar la mies para la trilla. Se cortaba la hierba bien rasa y se barría (se “escobaba”) para que quedara totalmente limpia de

suciedad, piedrecillas y otras cosas, de modo que, cuando luego se recogiera el grano, fuera más fácil de limpiar. En otros casos la trilla se realizaba en un corral empedrado, que había que preparar del mismo modo que la era. La labor de “escobar” se hacía con escobas de “barraza” o de “sendera”, también llamada “senera”, que eran un manojo de brezos o ramillas muy bien atado por un extremo con alambres circulares que dejaban un mínimo hueco para introducir el mango. Se usaban tanto para las eras como para las “cuadras” (establos), las “zolle” (pocilgas), los corrales y todas las zonas exteriores de la casa. Se deshacían las cargas de mies y se “sacudían” las cabezas de las garbas golpeándolas contra una superficie inclinada, que podía ser un trillo o una losa. De este modo se obtenía la mayor parte del grano, ya suficientemente limpio para guardar en “talegas”, que eran unos sacos de tela gruesa, más estrechos y más largos que los sacos normales, de una capacidad semejante, pero quizás más manejables al transportarlos sobre los hombros. Luego, se cortaban las garbas en dos o tres trozos, que se extendían circularmente sobre la era, cubriéndola toda con una altura de mies de unos cuarenta centímetros. Una vez que la mies estaba bien extendida e igualada, podía comenzar la operación de la trilla. Se solía empezar a trillar sólo con los machos dando vueltas sobre la parva, hasta que ésta estaba un tanto pisada y rebajada de altura. Entonces se introducía el trillo, del que tiraban los machos mediante unas “trilladeras” que se acoplaban a su pecho. Normalmente eran dos machos, emparejados con el ramal de uno al cuello del otro, que llevaban antiojeras, para que no se espantaran con la visión del trillo que arrastraban. El macho de dentro iba entre dos ramales, y el otro iba sin ningún tramal por la parte de fuera. Se usaba un “tiratrillo” para evitar que los ramales rozaran las patas del macho de la parte de dentro. El trillo era un tablón plano, curvado hacia arriba en la parte delantera a modo de esquí, cubierto de cuchillas o sierras por la parte de abajo. Normalmente, el trillador iba de pie montado sobre el trillo, dirigiendo a los machos con una guía de ramal, y añadiendo su peso al del trillo, lo que lo hacía más efectivo en la tarea de romper y desmenuzar la mies. Aproximadamente en la mitad de la trilla se le “daba vuelta” a la parva, operación que consistía en hacer que la paja de la parte de abajo, menos triturada, pasara a estar arriba, volviéndola con las horcas de un modo ordenado y sin alterar el círculo formado por la parva.

Recogida de la paja y del “solar” y separación del grano .- Cuando ya toda la paja estaba bien triturada, terminaba la acción de trillar y se empezaba a amontonar la paja con las horcas, teniendo cuidado de dejar el “solar”, mezcla de grano y parte más menuda y triturada de la paja. La paja así recogida se metía en cubiertas, atando los vértices en cruz y formando un paquete o un fajo, más que una carga normal, para evitar perder la paja en el traslado al yerbero, que solía estar muy próximo a la era. El traslado se hacía normalmente a hombros de las personas, a menos que por alguna razón especial el yerbero estuviera a mucha distancia de la era. De este modo, en el yerbero se formaba una capa uniforme de paja, situada encima de la hierba, sobre la que más adelante se colocaría otra capa de “redallo”. Esta mezcla de hierba, paja y redallo formaría la comida diaria de los machos y las vacas durante el invierno. Una vez apartada la paja, se escobaba la era con escobas de barraza o de sendera y se recogía todo para ser “aventado” y separar así el grano de las “avientas”. Esta operación de “aventar” se realizaba a mano con una horca, aprovechando el aire que atravesaba algún pasadizo estrecho, de modo que el grano cayera vertical y las avientas formaran un montón a cierta distancia del grano, o bien se usaban las “aventadoras”, que ya suponían un avance en el proceso de mecanización de aquella agricultura primitiva. Esta máquina “aventadora” era un ingenio de gran utilidad. Sobre cuatro patas sólidas de madera descansaban varios mecanismos, accionados todos ellos por el movimiento de una

manivela grande que había que mover de un modo manual. A través de varios engranajes, la manivela movía un eje central con grandes aspas que producían el viento suficiente para aventar. Unidos a este eje central había otros engranajes que hacían vibrar una plancha inclinada por donde bajaba el grano ya limpio a una cubierta que se colocaba debajo de la aventadora. A su vez, el mismo eje central movía sacudiéndolo de un modo uniforme un juego de tres “porgadores”, cedazos o cribas, uno encima del otro, de menor a mayor tupidez en sentido descendente, en los que caía inicialmente todo lo recogido del solar de la era. En la parte de arriba de la aventadora había un recipiente cuadrado donde se echaba todo lo que se iba a aventar, con una portezuela por donde caía sobre los porgadores que iban a realizar la criba, ayudados por el viento producido por las aspas, que tiraba las “avientas” a la parte de atrás de la aventadora. Entre los porgadores y la parte trasera de la aventadora había un recipiente inclinado donde se recogían algunas cabezas de mies que no habían sido trituradas en la trilla y que, lógicamente, no habían pasado a través de los porgadores. Por la plancha inclinada delantera salía el grano ya limpio y por la parte trasera eran expulsadas las avientas. Estas luego eran utilizadas para cama de las vacas en las cuadras. El grano se introducía en “talegas” y se guardaba en las mismas talegas o en un “arca”, hasta que se llevaba a moler al molino local.

Vocabulario específico

ACOPLADOR: Correa que se engancha a la parte de debajo de las ‘cabezas’ de los machos de la yunta, para que caminen juntos y paralelos al tirar del arado.

ALIESTRAS: Lo mismo que ‘arrisclas’, las aristas del cascabillo que envuelve el grano de trigo.

AMOTOLONAR: Hacer ‘motolones’.

ANTIOJERAS: Ya explicado al hablar de la hierba

ARCA: Un cajón grande, de la altura de una mesa, de madera, con tapa llana que aseguran varios goznes o visagras por uno de los lados.

ARRIATAR: Ya explicado al hablar de la hierba.

ARRISCLAS: Las aristas del cascabillo que envuelve el grano de trigo.

ATABLADERA: Una tabla gruesa, pesada, con un juego de cuchillas en la parte de abajo. En Sallent se llamaba ‘tablón’.

ATABLAR: Pasar la atabladera, arrastrada por los machos, por encima de la tierra labrada, para romper los ‘tormos’ de tierra no deshechos. El que lleva los machos va subido sobre la atabladera.

ATORTAR(SE): Tumbarse y aplastarse la mies por causa de la lluvia y el viento.

AVENTADORA: Máquina que se usa para separar el grano de la paja menuda y otras impurezas. Una manivela grande, accionada manualmente, pone en movimiento todo el mecanismo.

AVENTAR: Separar el grano de la paja, bien por medio de la aventadora, o bien echando al aire con una horca la mezcla de grano y paja y aprovechando las corrientes de aire, para que se separen por la diferencia de densidad del grano y la paja.

AVIENTAS: La paja menuda y otras impurezas que quedan después de aventar.

BARRAZA: Se llama ‘escoba de barraza’ a una formada por un manojo de brezos o ramillas muy bien atado por un extremo con alambres circulares que dejan un mínimo hueco para introducir el mango, un palo de madera, a presión. En Sallent se llama ‘escoba de brana’.

BASTE: Ya explicado al hablar de la hierba.

BASTERA: Repisa lateral en la cuadra donde se guardaban los bastes.

BILLA: En Sallent llaman así al ‘garrote’.

BILLAR: En Sallent dicen así a la operación de ‘engarrotar’.

BRECA: Ya explicado al hablar de la hierba.

CABEZA: La espiga de los cereales se llamaba siempre ‘cabeza’

CABEZANA: Ya explicado al hablar de la hierba.

CAPELLADA: Es la parte anterior del baste. Es de madera, cubierta y reforzada.

CARGA: Ya explicado al hablar de la hierba.

CARRIAR: Ya explicado al hablar de la hierba.

CINCHA: Tipo de faja para asegurar el baste. Se usaba siempre por debajo de la tripa del macho. Era de lana o de cuero. En los extremos tenía un ramal y una anilla grande, de madera de sabelo generalmente, que se llamaba ‘pala’.

CLAVIJA: Pasador que se introduce en uno de los agujeros de la punta del timón del arado, justo en la parte de delante de la ‘trasca’, para que haga tope y los machos tiren del arado al avanzar.

COLLERA: También se llamaba ‘collerón’. Es la parte del yugo (‘jubo’) que encaja sobre el cuello de cada uno de los machos de la yunta.

COLLERÓN: Véase ‘collera’.

CUADRA: Se llama así siempre el establo para machos y vacas. La palabra ‘establo’ se conoce, pero no se usa nunca.

CUBIERTA: Ya explicado al hablar de la hierba.

DESEMBASTAR: Quitarles el baste a los machos.

DESEMBRECAR: Soltar las ‘brecas’ de las cubiertas.

EMBASTAR: Ponerles el baste a los machos.

EMBRECAR: Agarrar con la ‘breca’ los dos lados opuestos de la cubierta, de modo que haga de grapa y no los deje mover.

ENGARROTAR: Ya explicado al hablar de la hierba.

ENVOLVER: Cubrir la simiente después de sembrar, de modo que quede totalmente escondida en la tierra, mediante una vuelta de arado.

ESBRECAR(SE): Ya explicado al hablar de la hierba.

ESCOBAR: Barrer. El término ‘escobar’ es el usado generalmente para todo, en lugar de la forma más general castellana ‘barrer’.

ESPANTAR(SE): Ya explicado al hablar de la hierba.

ESTACA: Cada uno de los dos palos de madera que conformaban la estructura del collerón y lo unían por la parte de arriba a la parte central de madera del yugo (‘jubo’).

ESTORMAR: Deshacer los ‘tormos’ de tierra, normalmente con la atabladera.

ESTORROCAR: Igual que el anterior, deshacer los ‘torrocós’ (‘tormos’, terrones) de tierra.

FEMAR: Ya explicado al hablar de la hierba.

FEMERA: Ya explicado al hablar de la hierba.

FERRAINA: El primer forraje del centeno, que nacía y crecía antes del invierno. Se pastaba con el ganado también antes del invierno.

FERRAINAR: Llevar el ganado para que pastara en la ‘ferraina’.

FIEMO: Ya explicado al hablar de la hierba.

GARBA: Según el diccionario de la RAE, en Aragón y en Murcia significa ‘gavilla de mieses’, y en Navarra, ‘hierba para pienso del ganado’. Procede del germánico ‘garba’. La garba la formaban dos manojos del segador.

GARROTE: Ya explicado al hablar de la hierba.

GARROTERAS: Ya explicado al hablar de la hierba.

GUIITO: Ya explicado al hablar de la hierba.

JUBO: Yugo. Se llama 'jubo' o también 'jugo'.

JUÑIDERA: Correa o cordón grueso que une los dos lados inferiores de la collera para que no pueda levantarse o soltarse el 'jubo'.

JUÑIR: Uncir la yunta de machos para arar. El término 'uncir' es totalmente desconocido.

LECHAL: Macho joven, de poco más de un año.

MACHO: Ya explicado al hablar de la hierba.

MAIRAL: 'Mairal', más moderno 'mayoral', es el jefe de los pastores, el pastor principal.

MANERAS: Es la sogá que unía las cabezas de los dos machos de la yunta pasando por el agujero que había en la parte superior de la esteva del arado, de modo que el labrador pudiera corregir la dirección de la yunta.

MARIPOSA: Lo mismo que 'vertedera', especie de orejera que sirve para voltear y extender la tierra levantada por el arado.

MOCHO (TRIGO): El trigo cuyas espigas (cabezas) no tienen aristas.

MORRAL: Saco o saquete que usan los pastores y los trabajadores del campo en general para transportar sus provisiones de comida y bebida. Según la forma, va colgado al hombro o a la espalda. Era de piel de cabra, en algunos casos, de piel de oveja.

MOTOLÓN: Es una pirámide, construída con quince garbas normalmente, inmediatamente después de la siega, de modo que las espigas (cabezas) del cereal nunca estén en contacto con el suelo.

MOVER: 'Mover' la tierra era 'roturarla', labrarla por primera vez, normalmente con una 'vertedera'.

ORDIO: Ya explicado al hablar de la hierba.

PALA: Ya explicado al hablar de la hierba.

PARVA: Es la mies tendida en la era o en el corral para trillarla, o, después de trillada, antes de recogerla.

PIENSO: Alimento para el ganado. Generalmente, era ordio que se les daba a los machos para reforzar su dieta de hierba.

PORGADERO: Lo mismo que 'porgador'.

PORGADOR: Un cedazo, una criba. También se usa ‘porgadero’.

PRETAL: Ya explicado al hablar de la hierba.

RAMAL: Ya explicado al hablar de la hierba.

REPATÁN: Rabadán, pastor que está a las órdenes del ‘mairal’ o mayoral.

RODIAR: Vigilar el ganado para que duerma en un campo determinado, sin salirse de él, de modo que deposite allí todos sus excrementos.

SACUDIR: Golpear las cabezas de las garbas contra una superficie inclinada, de modo que salte la mayor parte del grano, antes de la trilla. Este trigo limpio se echaba directamente en las talegas.

SARRETA: Ya explicado al hablar de la hierba.

SENERA: Se llama ‘senera’ o ‘sendera’. El diccionario de Andolz lo define como ‘arbusto de ramas altas, de madera muy dura, que se cría en las gleras de los ríos y cuyas ramas emplean los colchoneros para varear la lana’. Habría que añadir: ‘y con la que se hacen las brechas para atar las cargas de paja y los garrotes para tensar las cargas después de bien atadas’.

SILLAR: Parte trasera de la estructura del baste.

SOBREAÑO: Macho de más de dos años. También pronunciado ‘sobriaño’.

SOLAR: Mezcla de grano y paja triturada que quedaba sobre la era o sobre el corral después de recoger la paja más gruesa. Es lo que se pasaba por la aventadora. También se llama ‘solera’.

TABLÓN: Es Sallent se llama así a la atabladera.

TALEGA: Saco de tela gruesa más estrecho y largo que el saco normal, de una capacidad semejante, aunque probablemente más manejable. Eran normalmente de lana hilada en casa y tejida en los telares de Biescas o Fiscal, al igual que las cubiertas. Solían tener el fondo blanco y unas bandas en negro, que también a veces formaban cuadros con la misma lana negra.

TARRIA: Ya explicado al hablar de la hierba.

TIRATRILLO: Balancín de madera con un anillo en el centro para enganchar el trillo, y otros dos en los extremos para los tirantes de los machos que lo arrastran, con el fin de separar las sogas de tiro y evitar que rocen las patas de los machos.

TOCADURA: Llaga que se les hace a los machos de carga por el roce del baste, de las sogas, de las cinchas o de cualquier otra parte de los aparejos.

TOÑA: Un pan grande, generalmente de centeno.

TORCEDOR: Palo grueso, con un agujero en un extremo, por el que pasaba una anilla de cuerda, donde se introducía el morro superior del macho, de modo que, al retorcer la anilla, le producía dolor y permitía su control y dominio.

TORCER: Ya explicado al hablar de la hierba.

TORMO: Terrón, pedazo más o menos grande de tierra compacta. Se usa 'tormo' para otras acepciones como 'tormo' de azúcar o 'tormo' de nieve (bola de nieve convenientemente apretada para tirarla contra alguna persona u objeto).

TORROCO: Lo mismo que 'tormo', refiriéndonos a la tierra.

TRASCA: Anilla de madera, gruesa y muy resistente, donde se introduce la punta del timón del arado, que queda sujeto a la trasca mediante el uso de la 'clavija'.

TRASCAL: Correa gruesa que rodea la parte central del 'jubo', de la que cuelga la trasca, dándole movilidad y flexibilidad al tirar del arado.

TRENTENO: Macho de más de tres años.

TRILLADERAS: Parte del aparejo de trillar, de esparto normalmente, que se acoplaba al pecho de los machos y de donde partían los tirantes que, pasando por el 'tiratrillo', arrastraban el trillo.

VERTEDERA: Especie de orejera que sirve para voltear y extender la tierra levantada por el arado.

VERTUBILLO: Ya explicado al hablar de la hierba.

VUELTA (DAR): 'Dar vuelta a la parva' era una operación que consistía en hacer que la paja de la parte de abajo, menos triturada, pasara a estar arriba, volviéndola con la horca de un modo ordenado y sin alterar el círculo formado por la parva. También se decía 'dar vuelta a la hierba': una vez desnayada la hierba, y después de haberse secado la parte de arriba, se le daba vuelta con la horca o el rastrillo, para que se secara también la parte de abajo.

ZOLLE: Pocilga. Este término castellano apenas se conoce.

ZOQUETA: Especie de guante de madera con el que el segador resguarda de los cortes de la hoz los dedos meñique, anular y corazón de la mano izquierda, con la que coge el manajo de mies.

El Ganado

Ha sido siempre la base de la economía montañesa, el producto de mayor importancia como recurso monetario de cambio, el de mayor exportación. Consecuentemente, el ganado ha configurado todos los aspectos de la vida de la montaña: su modo de vida, sus costumbres, el emplazamiento de los pueblos y aldeas, las construcciones para el

ganado, que a menudo influían notablemente sobre la construcción de la propia casa, la forma de alimentación, el trabajo de los miembros de la familia en todas las estaciones del año, toda la economía familiar. La mayor parte de las leyes de convivencia entre los diferentes pueblos y familias de la montaña giran en torno al ganado: la distribución de montañas para el pastoreo, el arreglo de caminos para la continua trashumancia del ganado, los derechos de cada casa sobre los montes comunales y su aprovechamiento, los pasos fronterizos y los aprovechamientos ganaderos comunes con los valles del lado francés de la cordillera, toda la normativa para implementar estas leyes y castigar a quienes no las cumplían. De hecho, muchas de las normas que se tenían que dictar en el Valle se referían, por ejemplo, a la construcción y reparación de caminos y puentes, ya que los ganados tenían que subir y bajar a la tierra baja y en aquella época, con los medios que existían y con las enormes avenidas de unos ríos sin ninguna contención en los valles altos de su curso, esta labor de mantenimiento de infraestructuras viales era absolutamente fundamental, y había que ordenar con gran precisión las obligaciones de cada quiñón y cada lugar y sus contribuciones a los gastos que originaba este mantenimiento. Asimismo, una gran cantidad de normas contenidas en los Estatutos del Valle de Tena se referían a la convivencia relacionada con el aprovechamiento de pastos entre los ganados del lado español y del lado francés, ya que el pastoreo de ciertas montañas era común y existía una gran relación entre ambas vertientes de la cordillera, con sus correspondientes abusos y casos de robos de ganados, así como sus correspondientes Cartas de Paz que era necesario redactar entre todos para el mantenimiento de una buena convivencia. Si echamos un vistazo a los Privilegios del Valle de Tena, dados por diferentes reyes a favor de los habitantes del Valle, vemos que casi todos se refieren a concesiones de pastos y exenciones de varios impuestos por el uso de los montes y el paso de ganados, a cuenta de los servicios prestados por los hombres del Valle de Tena en diferentes guerras fronterizas.

Puesto que sólo el ganado lanar pasaba el invierno en ‘la tierra baja’, era necesario que cada familia poseyera un lugar adecuado, una ‘cuadra’ de tamaño suficiente para tener el ganado vacuno y mular durante el invierno. Dadas las condiciones climáticas de la zona, con abundantes nevadas y fríos intensos en uno u otro momento del invierno, era muy conveniente construir esa cuadra en un lugar muy próximo a la casa, incluso adosada a ella, si era posible, con un paso interior entre ambos edificios, para poder alimentar a los animales sin necesidad de salir al exterior. Generalmente, se unían los edificios horizontalmente, de modo que hubiera una clara separación, ya que el establo debía tener un segundo nivel superior para almacenar el heno, la ‘hierba’, la paja y el ‘redallo’. Todo esto, por supuesto, condicionaba la estructura general de la casa, su emplazamiento y el de las construcciones adicionales para otros animales domésticos y otras dependencias necesarias en una casa de labrador y ganadero. Este tipo de ubicación era más frecuente, si existía la posibilidad física de hacerlo, que tener la casa en un lugar y la cuadra con su ‘yerbero’ en otro, es decir, la “borda”, aunque esta segunda disposición también era muy común. Aun en el primer caso, solía llamarse ‘borda’ a la cuadra y el yerbero o solamente al yerbero.

El ganado lanar:

Se suele dividir en ganado mayor y ganado menor, lo que en los documentos aparece constantemente como ‘ganados grossos y ganados menudos’. El ganado mayor incluye el ganado mular y el vacuno. El ganado menor es el lanar, que ha gozado siempre de la mayor importancia en la economía de la montaña. Es el único que era objeto de cambios

de la montaña en verano a la tierra baja en invierno, es decir de una trashumancia regular. Este aspecto de la cría del ganado lanar conllevaba una interrupción de la vida familiar para todos los implicados en esta actividad, ya que debían abandonar el pueblo durante largos períodos de tiempo, no menos de seis meses al año, y pasar ese tiempo acompañando a los rebaños en unas condiciones de vida totalmente diferentes de las condiciones de vida en el pueblo, con mayores sacrificios y privados de las pocas comodidades de que podían disfrutar en sus casas durante el invierno. No obstante, en algunos casos los jóvenes que eran elegidos para este oficio en la tierra baja lo tomaban como un beneficio y un privilegio, por la experiencia de salir del pueblo y por el dinero que podían aportar a su bolsillo o a la familia.

Sólo en algunos casos excepcionales los ganaderos del Valle de Tena eran también propietarios de fincas en la tierra baja, a donde poder llevar las ovejas durante los meses del invierno. Lo corriente era que cada uno de los ‘cabezas’ de ganado tuviera que preocuparse por arrendar un monte capaz para las necesidades del rebaño durante ese tiempo, y con las mínimas condiciones necesarias tanto para el ganado como para los pastores. El ganado necesitaba parideras y lugares de protección para defenderse del frío y descansar durante la noche, y los pastores usaban normalmente unas cabañas, unas casetas muy rústicas y elementales, provistas de un hogar para calentarse y hacerse la comida y unos bancos de piedra, a los que se añadía un buen mullido de paja, para dormir. Estas circunstancias variarían de un monte a otro, según su calidad y su precio, pero de un modo general se puede decir que las condiciones de vida eran muy duras para los pastores, sobre todo si pensamos que pasaban aproximadamente medio año en esta tierra baja con los ganados. Estos asentamientos invernales para el ganado trashumante ocupaban lugares muy diversos, generalmente a lo largo de todo el valle del río Ebro.

La fecha de bajada de los ganados a la tierra baja dependía del tiempo, de la facilidad o dificultad en el arrendamiento de pastos, y de la fecha en que se les habían echado los “mardanos” a las ovejas: se procuraba siempre que las ovejas parieran después de llegar a la tierra baja. ‘Mardano’ se llamaba al carnero padre en toda la montaña. Se procuraba tener un mardano por cada diez ovejas para la reproducción. El viaje se realizaba siempre a pie, por las cabañeras, que normalmente iban paralelas a la carretera y otras veces coincidían en algún punto. La duración del viaje venía a ser de unos ocho días. Precedían el rebaño los “chotos”, machos cabríos en la montaña, con sus enormes “trucos”, cencerros grandes, de cuerpo redondo, abombado. Los pastores transportaban sobre sí mismos una buena parte de sus provisiones de ropa, aunque todos los rebaños contaban con burros de carga, que les aligeraban notablemente de lo más importante y pesado. Generalmente, a lo largo del camino, utilizaban unos lugares determinados para pasar las noches y descansar después de cada una de las etapas del viaje.

Ya en tierra baja, se formaban como dos rebaños: uno de las ovejas productivas, a las que se les daba pienso, “panizo”, para complementar su alimentación, y otro de las ovejas viejas, “machorras”, que eran el “vacivo”, junto con las borregas y los mardanos. A las ovejas se les daba el panizo en el suelo, y a los corderos se les daba trigo y avena en unos canales preparados para ello. El ganado dormía en parideras o, si no tenían suficiente espacio, en unas barreras que se hacían con cañas. Los pastores, como he dicho antes, dormían en sus casetas más o menos cómodas o llevaderas.

Cada rebaño era dirigido por un mayoral, al que ayudaban en su misión un “repatán” y otros pastores de los rebaños “atajeros”, que eran los que unían sus ovejas a las del ganadero principal, “cabeza” de ganado. Era conveniente que hubiera una persona por cada 200 ó 300 ovejas, para el control de todas las incidencias que podían producirse en el manejo de un rebaño grande. El mayoral se encargaba de distribuir el pienso y de la dirección de todas las operaciones que llevaba consigo el mantenimiento de todo el ganado.

Se formaban tres atajos, según el tiempo de parir de las ovejas: uno de ovejas tempranas, que parían las primeras; otro de medianas, que parían más tarde, y otro de tardanas, ovejas que parían las últimas. De cada atajo se encargaba un pastor. Como norma general, empezaban a parir en la primera decena de diciembre. El ganado dejaba la tierra baja y llegaba a la montaña el día 31 de mayo. A la llegada se contaba el ganado en lugares adecuados, normalmente pasos estrechos obligados donde pudiera hacerse el recuento fácilmente. Los ganados de Panticosa se contaban en el límite entre El Pueyo y Panticosa, donde el camino se estrecha y es fácil contarlos.

Al llegar el ganado a la montaña, ocupaba la parte baja de las montañas, que ya habían sido pacidas por las vacas en los meses de abril y mayo. Las ovejas arrasan más al pacer y pueden aprovechar la parte de hierba que no han llegado a cortar las vacas. Al mismo tiempo se aprovechaba para que el ganado “femara” los campos de cultivo más altos, próximos a esta parte baja de las montañas. Los pastores se encargaban de que el ganado durmiera dentro de un campo concreto, con la ayuda de los perros, por el sistema de rodear, “rodiar”, el campo, es decir, darle vueltas vigilando para que ninguna oveja durmiera fuera. El dueño del campo, aparte de otros posibles arreglos dinerarios, tenía que subirles la cena a los pastores y la comida y bebida del día siguiente, en un “morral” o zurrón donde transportaban todo este “recado”. En esta primera época del verano, concretamente en Panticosa, el ganado ocupaba y pacía las partidas de “La Mazranuala”, “Selvaverde”, “Selva”, “Ripera”, “Monde” y alguna otra.

El 25 de julio se sorteaban las montañas más altas y empinadas que no habían sido pacidas por ninguna clase de ganado. En agosto se trasladaban a esta alta montaña. También en Panticosa, en esta época del verano pacían las majadas de “Tendenera”, “Vilá”, “Bacías”, “Brazato”, “Bachimaña”, “Argualas”, “El Pico”. Pasaban allí los meses de agosto y septiembre, hasta que ya en octubre el tiempo y la escasez de hierba les hacían bajar a zonas más templadas. De nuevo, cuando se acercaban las fechas de la salida de los ganados hacia la tierra baja, se aprovechaba para que femaran los mismos u otros campos por el sistema de dormir el ganado en el campo. La fecha de salida no era fija, pero solía ser hacia finales de octubre cuando se encaminaban hacia la tierra baja, en lugares previamente arrendados y preparados para pasar el invierno allí.

Durante toda la estancia de los ganados en la montaña, cada rebaño tenía como pastores un mayoral y un repatán, es decir, un pastor jefe y un pastor ayudante. Estos pastores pasaban todo el tiempo en la montaña con sus ganados, y dormían en “casetas” que hay construídas en diferentes zonas de la montaña. Últimamente, en muchas majadas ya tenían refugios construídos con piedra y hormigón, con un hogar y unos bancos de cemento para dormir, al estilo de lo que usaban en la tierra baja. Las “casetas” son los refugios tradicionales que tenían los pastores. Son una construcción muy rústica y elemental, hecha enteramente con piedra natural, usando la tierra y la hierba para cubrir los intersticios, adosadas contra la montaña, aprovechando el desnivel del terreno. Son

aproximadamente de un metro cincuenta de altura, con un espacio interior suficiente para hacer fuego y poderse tumbar a dormir en el suelo, y con un espacio abierto un poco más bajo para poder entrar y salir. La techumbre se hace con losas o piedras muy alargadas, cubiertas de “tascas”, trozos de césped con su tierra y sus raíces, de modo que se confunde fácilmente con el resto de las zonas herbosas adyacentes.

Para su manutención, los pastores recibían su “recado” semanalmente más o menos, es decir, la comida y bebida para la semana. En un principio, los burros de carga eran los medios de transporte más adecuado para estas necesidades, por ser animales que se adaptan muy bien al terreno y pueden atravesar parajes difíciles con gran seguridad, mucho mejor que los machos, más pesados y menos flexibles. Según el carácter de los pastores, pasaban el tiempo de verano entero en la montaña sin bajar al pueblo para nada, o bien decidían bajar de vez en cuando, turnándose para ello el mayoral y el repatán, de modo que el ganado nunca estuviera solo. De cuando en cuando, el cabeza de rebaño o cualquiera de los atajeros visitaban el ganado, y aprovechaban su visita para llevarles algún detalle extra a los pastores: cigarrillos, bebida, etc. Su jornada de trabajo se adaptaba bastante bien a la jornada solar, al igual que el ganado, al que seguían y dirigían en todo momento. Las tormentas eran uno de sus mayores enemigos, por la exposición constante a la lluvia, el granizo y los rayos. Su protección natural eran su paraguas de pastor, de grandes dimensiones, pesado y con varillas de caña, para evitar los riesgos de atraer los rayos con varillas de metal. Si la tormenta pillaba a los ganados cerca de la caseta, ésta era su mejor y único refugio. Para el manejo y dirección del ganado los pastores se valían de sus perros-pastores, muy obedientes y diligentes en el desarrollo de su misión. Los gestos, los silbidos y las voces del pastor formaban todo un sistema de comunicación que los perros entendían con toda perfección. Un perro siempre sabía cuándo había que mover el ganado en una dirección o en otra, según las indicaciones del pastor. Los grandes rebaños tenían también su perro mastín, como protección última contra cualquier ataque, raramente de personas, aunque sí más frecuentemente de otros animales salvajes. Los perros-pastor eran siempre los que avisaban de cualquier peligro lejano, o de cualquier visita inesperada en medio de la noche, y los mastines sólo se ponían en movimiento cuando la situación lo requería o el pastor se lo mandaba. Los pastores se convertían en magníficos expertos no sólo en todo lo referente al ganado sino en el conocimiento de la astronomía y meteorología más elemental y necesaria. Son, además, quienes mejor conocen todos los lugares, grandes y pequeños, de todos los rincones de nuestras montañas, y quienes mejor recuerdan sus nombres.

Un porcentaje de las ovejas y chotos siempre llevaba cencerros, “esquillas” suelen llamarse siempre en la montaña, para ayudar a los pastores a saber dónde hay alguna oveja perdida o atrapada en algún risco. Estos riscos a veces son muy peligrosos, porque, como ocurre con las personas, subir a ellos es posible, pero en algunos casos es muy difícil y arriesgado bajar sin despeñarse. Se llaman en la montaña “fajones”, y se dice de los animales que no pueden bajar de ellos que están “enfajonados”. El pastor tiene que buscar alguna forma de rescatarlos, si existe una posibilidad. Las “esquillas” son de tamaño variado. Curiosamente, son un producto raramente fabricado en España, y casi siempre traído de Francia, las más de las veces de contrabando. El lugar más conocido en el Valle de Tena para ir a comprar sus esquillas era el pueblo francés de Nay. Ya en los documentos antiguos aparecen las esquillas como uno de los productos de importación frecuente, aunque muy a menudo entraban en España sin ser declaradas ni pagar impuesto alguno, de contrabando.

Entre las esquillas se distinguían las siguientes clases y tamaños:

- “esquillones”: eran unas esquillas pequeñas para las borregas, corderas de un año.
- “medianas”, del número 2: para las “añiscas”, corderas de un año en adelante.
- “medianas”, del número 3: para las “cuatromudadas”, de más de dos años.
- “medianas”, del número 4: para las “trescuadas”, de más de tres años, a las que ya se les habían caído los últimos dientes de leche.
- “medianas”, del número 5: para las ovejas que ya habían “mudado”
- “cuartizos”: eran “medianas” de los números 6, 7 y 8, para los carneros.
- “cuartizos”, de los números 9, 10 y 11: para los chotos

Todas las anteriores eran de diferentes tamaños, pero de forma rectangular. Se llamaban “carnaleras” las medianas de tamaño grande.

Los “trucos” eran de cuerpo redondo, abombado, para los chotos que guiaban el ganado. El peso de estos trucos era considerable, y su tamaño tal que a veces le impedía al choto comer de un modo normal, lo que, si no era detectado y remediado a tiempo, a veces costaba la vida del choto, al cabo de tantos días de viaje sin reponer fuerzas como el resto del ganado.

La operación de esquilar el ganado (“esquilar”, se decía siempre, lo que conviene más a su origen, que es el gótico “skaíran”) se realizaba o bien en la tierra baja, en el mes de abril, o bien en la montaña, en el mes de junio. Era muy importante acertar bien con el tiempo meteorológico en que se hacía, porque las ovejas padecen mucho del frío cuando se les quita la lana y pueden morir fácilmente si viene un tiempo especialmente frío y no tienen protección. La lana se vendía a peso, tal como salía de las ovejas. Al esquilar, se les “miraban” los dientes a las ovejas para calcular la edad. Se marcaban las viejas y se las separaba para su engorde y venta para carne. Estas viejas se llevaban aparte, sin mezclarlas con los mardanos, para que no pudieran criar. En Panticosa se las llevaba a pacer en las “Escuellas”.

Cada casa tenía una marca, una forma de distinguir claramente las ovejas propias. Esta marca se hacía primeramente con pez, después de esquilar las ovejas, y luego, cuando les crecía la lana, con una pintura rojiza que se llamaba “enroya”. Esta última operación de marcarlas se llamaba “enroyar”.

Los corderos, principal producto mercantil de esta empresa ganadera, se vendían de unos seis meses de edad, pudiendo llegar a pesar hasta cuarenta kilos en vivo. Es de notar que, en términos generales, nunca se desarrolló en la montaña una empresa mercantil que se ocupara de la parte de la venta y colocación en el mercado de estos productos. Siempre dependieron de intermediarios de fuera, que conocían los mercados de la ciudad y que probablemente siempre obtenían un beneficio desproporcionado con sus riesgos y esfuerzos, comparados con los de los ganaderos montañeses. Lo mismo

ocurría con la venta de la lana, las patatas, y todos los productos que se exportaban de la montaña al valle.

Para la renovación del ganado se guardaban borregas en un número proporcional a lo que se quería aumentar o mantener. En la mayoría de los casos, esto dependía directamente de la situación económica de cada familia: quienes tenían medios para ampliar, contaban con mano de obra en casa, recursos para afrontar los gastos, y reservas para absorber riesgos imprevisibles, estaban claramente en una posición ventajosa respecto a los que necesitaban el producto de cada año para mantener a toda una familia y no contaban con medios adicionales. En el pasado, cuando el ganado era una fuente de ingresos fundamental y casi única, las casas llamadas "grandes" eran siempre casas con gran cantidad de ganado.

El ganado vacuno:

Este tipo de ganado nunca se desarrolló en la montaña con la misma pujanza que el lanar. Debió de haber razones varias para esta diferencia, entre otras la menor demanda de este tipo de carne, o por tradición, por dificultades climáticas, por su precio final en el mercado, por la dificultad de recría, dificultad también de sacrificio y puesta en el mercado. La inversión necesaria para este tipo de ganado también es más importante, y los riesgos son mucho mayores. Quizá el mayor inconveniente fue siempre la falta de unos establos adecuados para mantenerlas durante el largo invierno y la falta de alimentos suficientes para la supervivencia del ganado durante este largo tiempo. Nunca se practicó la trashumancia con el ganado vacuno, y probablemente no tendría ningún sentido, ya que los pastos de la tierra baja que aprovechaban las ovejas no serían útiles para las vacas, y además éstas hubieran necesitado grandes establos cerrados para pasar las noches, con gran incremento del gasto general. Por otra parte, dudo que las vacas hubieran soportado los largos viajes de ida y vuelta como lo hacían las ovejas, y en esta época del pasado el transporte en camión o en tren era poco menos que impensable.

El ganado vacuno era siempre un ganado reducido en número y del que participaban casi todas las familias. La mayoría de las casas tenían al menos una vaca, de la que obtenían la leche suficiente para su alimentación. Eran las vacas llamadas lecheras. A partir de ahí, muchas casas tenían algunas vacas más, según sus posibilidades de manutención durante el invierno y según su capacidad económica, a las que destinaban generalmente a la producción de terneros que eran vendidos para carne. La capacidad de cada familia para criar cierto número de vacas venía dada por varios factores: las posibilidades de inversión, la cantidad de hierba que podían recoger durante el verano según el número y calidad de sus prados propios, la capacidad de sus establos para albergar esas vacas durante el invierno en buenas condiciones, el número de machos que podían tener para la realización de las labores de recogida de la hierba, la mano de obra propia o la posibilidad económica de mantener y pagar un criado o más, etc. En general, una casa con seis u ocho vacas era una familia que contaba con prácticamente todas las condiciones enumeradas anteriormente y con cierta holgura económica para afrontar los riesgos. En muchos casos, un número elevado de vacas, ocho o diez, iba acompañado de un ganado lanar de por encima de las quinientas ovejas en la misma familia.

Durante el invierno, las vacas permanecían en el establo, en la cuadra, la mayor parte del tiempo, en especial en los meses en que todos los campos estaban cubiertos de nieve. Las más de las veces, las vacas compartían cuadra con los machos de carga, en

diferentes compartimentos que se llamaban “estajos”. Estaban atadas al pesebre con una cadena que les rodeaba el cuello, para que no pudieran soltarse. Lógicamente, la cadena tenía holgura suficiente para que pudieran comer del mismo pesebre y del enrejado de madera en el que se les echaba la comida desde el piso de arriba, por la llamada “trapa”, y también para que pudieran tumbarse cómodamente en el suelo para pasar la noche. Cuando varias vacas tenían que compartir el mismo “estajo” y no había demasiado espacio, se solían poner unos palos gruesos, llamados “trancas”, apoyados en el pesebre y en el suelo diagonalmente, para que el espacio de cada vaca quedara mejor definido y no se estorbaran unas a otras. Si la cuadra tenía servicio de agua en su interior, se les soltaba para beber allí una o dos veces al día; en caso contrario, solía haber una fuente próxima a la cuadra y se les sacaba a beber allí. Había que hacer limpieza del suelo de la cuadra con frecuencia, para que tanto las vacas como los machos durmieran en suelo limpio, en una leve cama de paja y “avientas”. Algunas cuadras estaban dotadas de una ventana pequeña para echar fuera el estiércol, el “fiemo”, cada vez que se limpiaba, o cuando se llenaba demasiado la “femera” que se formaba dentro de la cuadra. De otro modo, había que sacarlo a “capazos” a la “femera”, donde se guardaba para femar los campos en la primavera. Si había terneros pequeños, había que guardarlos en un lugar aparte dentro de la misma cuadra y llevárselos a la madre dos veces al día para que se alimentaran, para que “tedaran”. En general, se procuraba guardar un ritmo de embarazos y partos, de forma que las vacas parieran en primavera o en verano, para así tratar de vender los terneros antes del invierno, pero no siempre se conseguía y había también muchos partos en invierno, en la propia cuadra. En general, los mismos ganaderos se valían por sí mismos para ayudar a la vaca en el parto, si no existían complicaciones especiales, en cuyo caso había que echar mano del veterinario, si había uno en el pueblo.

En cuanto se iba la nieve de los alrededores, se sacaba a las vacas a los prados más próximos. Les iba muy bien, porque se aireaban, hacían un poco de ejercicio y hasta comían algo, a pesar de que al principio la hierba era muy escasa. A medida que avanzaba la primavera, se unían todas las vacas y se empezaban a llevar a las zonas de campos altos y a las montañas más próximas al pueblo, las que luego pacería también el ganado. Normalmente, no había entonces un vaquero todavía que se encargara de este ganado, que se llamaba la “dula”, por el nombre de los montes comunes a los que se les llevaba a pacer. En general, se establecían unos turnos por número de vacas de cada familia, de modo que cada día se encargara uno de los ganaderos de sacarlas y atenderlas durante toda la jornada, al fin de la cual volvían a sus establos. Al acercarse el verano, se mantenía este sistema, pero sólo con las vacas lecheras que se guardaban en casa todo el verano para tener leche. El resto de la vaquería se llevaba a las montañas que les correspondía según los turnos de cada año, generalmente con un vaquero contratado para la temporada, y pasaba el verano sin bajar al pueblo hasta el final. Estas eran las vacas destinadas a la cría de terneros, que ya habían parido antes de salir o parían en la montaña y convivían todo el tiempo con sus crías. Éstas tetaban toda la leche que producía la madre, con lo que su alimentación era perfecta y su crecimiento estaba asegurado. A esta vaquería se añadía siempre el ganado mular, menos numeroso.

Generalmente, era el Ayuntamiento quien se encargaba de comprar uno o dos toros sementales para la reproducción de las vacas. En el tiempo de suelta, en la montaña, compartían espacio y convivían con las vacas. Durante el invierno, los guardaba y los alimentaba una familia concreta por un tanto establecido. Sus obligaciones eran una alimentación y cuidado correctos y estar a disposición de quienes necesitaban traer

alguna vaca en celo, llamada allí “turidera”, para que la cubriera el toro. Era habitual que, si había más de un toro, el primer día de salir al monte con todas las vacas hubiera grandes peleas entre ellos, para establecer sus dominios y para que quedara claro quién iba a mandar en aquel ganado. Algunas de aquellas peleas podían ser sangrantes y había que cuidar de que no se hicieran daños irreparables. A través de la selección de estos toros se ha ido realizando una selección de raza en el ganado. Se ha ido abandonando la vaca roya de montaña, que parece ser la mejor adaptada al clima y el terreno, y poco a poco se ha ido introduciendo la vaca parda montañesa, que parece ser una raza más productiva para la cría de terneros, aunque quizá sea menos lechera.

Como ocurría con los corderos, la venta de los terneros se realizaba justo antes del invierno a través del intermediario, que venía con su camión, arreglaba un precio por los terneros y se los llevaba para un recríó final en sus fincas de la tierra llana, donde le ganaban a cada ternero una buena cantidad añadida, de peso y de dinero, antes de llevarlos al matadero para su sacrificio. Nunca, que yo sepa, hubo una venta directa del ganadero al consumidor, a través de una cooperativa, o de una empresa local destinada a este efecto. Lógicamente, esta actividad mercantil hubiera supuesto para el ganadero un trabajo añadido, mental y físico, pero también hubiera supuesto un gran incremento en el precio final de su producto. No hubo nunca un comercio local organizado para sacar estas exportaciones a la ciudad, donde se encontraba el grueso del consumo de sus productos. Por otra parte, esto habría supuesto para el ganadero mantener los terneros mucho más tiempo, soportar todo el gasto de su comida y de su preparación para el mercado, disponer de locales adecuados para este fin: una inversión que habría excedido el oficio de ganadero, tal como era éste tradicionalmente en la montaña. Sólo una empresa paralela, local, independiente de la dedicación al cuidado del ganado, habría podido sustituir a los empresarios que de fuera venían a comprar los terneros. Lo que, a la larga, nos viene a indicar que cada cosa tenía su momento, su razón, su tradición y su historia. La actividad montañesa en todos los órdenes estaba muy de acuerdo con sus posibilidades de clima, terreno, economía, relación con los otros valles y con el llano, situación de las comunicaciones del momento, tradiciones y costumbres, educación y principios religiosos. Quizá por encima de todo pesaba la sacrosanta obligación de mantener la casa tal como era, tal como cada uno la había recibido de sus padres, mejorándola si era posible, pero nunca dejándola irse abajo. La casa suponía un anclaje muy fijo en la tradición, en la pervivencia de la forma de vida, en la transmisión a los sucesores de sus bienes del mismo modo que éstos habían sido recibidos de sus antepasados. La casa era la más clara señal de identidad de cada uno. No era fácil en estas condiciones ampliar o cambiar las actividades profesionales de un género a otro, ni, por supuesto, era recomendable hacerlo, so pena de perder incluso la propia identidad dentro de las tradiciones ancestrales de cada pueblo.

El ganado mular:

Todo el que poseía algún terreno agrícola que trabajar, cualquier campo de labranza, necesitaba una pareja de machos para realizar estos trabajos. Tradicionalmente, todo el trabajo de labrar, acarrear productos del campo, transportar cosas y personas, tenía que hacerse por medio de los machos. Como, además, el terreno de cultivo era muy accidentado y escaso, no se usaron nunca carros para el transporte, ni se podría haber hecho caminos adecuados para ellos. De modo que todo el transporte se realizaba a lomo de machos. Esto suponía que cada familia agricultora, casi todas lo eran en mayor o menor grado, estaba obligada a tener una cuadra para guardar estos machos, a los que

normalmente se añadía por lo menos alguna vaca para la leche de consumo. Esto, de algún modo, configura la estructura física de unas casas y de un pueblo en que cada uno ha de tener junto a la vivienda, nunca lejos por el clima, una cuadra.

Estos machos suponían una inversión considerable para las familias, algo así como lo que hoy es la compra de un tractor. De hecho, algunas veces eran causa de un tremendo endeudamiento para la familia, por lo que un buen cuidado de estos machos era una de las obligaciones diarias del personal de la casa. Era habitual comprarlos cuando eran “lechales”, de un año, para criarlos hasta que llegaran a la edad de poder trabajar. A partir de los dos años, cuando ya eran “sobreaños”, llamados también “sobraños” y “sobriaños”, se les podía empezar a domar para que ya empezaran a rendir. La doma era más o menos complicada según la disposición del animal y su carácter dócil o rebelde. En general, los machos “mohinos”, allí llamados siempre “muinos”, que eran los de morro muy negro, solían ser bastante nerviosos, asustadizos y difíciles para la doma y para el trabajo normal una vez domados. Para ayudarse en la doma se echaba mano de un “torcedor”, que les retorció el morro superior, y siempre era muy útil agarrarlos de la orejas, especialmente sensibles. Una vez controlado el animal, se le echaba el “baste” encima y se le apretaban las “cinchas” bien. Ya estaba dispuesto para la primera carga. De ahí a que el animal se aviniera a una obediencia ciega y adquiriera la costumbre de someterse a las órdenes del amo sin protestar pasaba un tiempo variable, según la disposición del macho y la habilidad del que lo mandaba.

El macho entraba en su momento de máximo poder para el trabajo cuando llegaba a los tres años, cuando era “trenteno”. Cuando cumplía los cuatro años, ya era “macho” sin más. De ahí hasta que se hacía macho viejo, de doce o catorce años, realizaba un gran servicio con su labor paciente y obediente, a veces con grandes sobrecargas de peso y horas de trabajo. Eran animales duros y resistentes, muy hábiles en los terrenos muy accidentados, siempre sumisos y dispuestos. Se acostumbraban a los sitios y a las personas y no tenían ninguna dificultad para seguir las sendas y caminos que les llevaban a los campos donde había labores que realizar. Sus misiones fundamentales eran labrar los campos formando yunta, “junta” o “chunta” se decía normalmente, con otro macho, y transportar toda clase de pesos, incluida la persona que lo conducía cuando iba de vacío a buscar la carga a los campos. En la cuadra estaban atados al pesebre con el ramal de un “cabezón”, una “cabezana” de esparto o cáñamo, con suficiente holgura para poder comer cómodamente y hasta poder echarse, aunque los machos a menudo pasaban la noche de pie en un duermevela. Allí pasaban todo el invierno, se les echaba de comer por la llamada “trapa” dos o tres veces al día, y se les soltaba para beber una o dos veces. En la época de trabajo se les añadía pienso a la comida normal, generalmente “ordio”, cebada. En el invierno comían una mezcla de hierba, paja y “redallo”, sin más.

Aparte de los machos de trabajo, el ganado mular incluía también el recrió de mulas para los trabajos de la tierra baja. No había llegado el tractor, y las grandes extensiones de fincas agrícolas requerían un gran número de mulas para sus labores. Según las posibilidades de cada familia, como ocurría con las ovejas y las vacas, se compraban un número de “lechalas” que se llevaban a paecer en la montaña durante el verano y se alimentaban en la cuadra durante el invierno, para venderlas al cabo de un año o dos, ya mayores, a los agricultores de la tierra baja. Según el acierto en la compra y en la venta, y según la abundancia de pastos de cada año, quedaba una ganancia determinada para la familia, descontados todos los gastos. Todo esto se hacía siempre por medio de los

intermediarios habituales, los “tratantes” de ganado que subían a vender y comprar en la montaña, al igual que se hacía con los terneros y los corderos. En algunos casos, es de suponer cuando la liquidez monetaria no era grande en algunas casas y cuando ya se había establecido una cierta confianza entre tratante y ganadero, se hacían tratos a pagar en el momento de la venta de los animales, al menos una parte. Normalmente, era el mismo tratante el que se quedaba con las mulas ya recriadas, supuestamente con un beneficio compartido entre ambos. Estas mulas acompañaban siempre a las vacas en el tiempo que pasaban en las majadas de pastos, durante el verano. Cada vecino tenía que pagar al Ayuntamiento una cantidad de dinero por cada vaca y mula que llevaba a la montaña, dinero que era en parte para sufragar los gastos del vaquero y en parte como tasa municipal por aprovechamiento de los montes propios. Últimamente, los ganaderos se ocupan de los gastos del vaquero, si es que contratan a uno, ya que muchos veranos las vacas están solas, con visitas frecuentes de los dueños, y así se evitan ese gasto. Los ganaderos de ganado lanar también han de pagar una tasa municipal por aprovechamiento de majadas de pastos, a tanto por oveja.

Con la llegada del tractor, primero a la tierra baja y finalmente a la montaña, han desaparecido del paisaje montañoso tanto los machos de labor como las mulas que se recriaban para la agricultura del valle. Se han abierto pistas en todas las zonas donde ha sido posible, quedando abandonado al ganado lo demás. Hoy la poca agricultura que queda en la montaña, dedicada íntegramente al cultivo de la hierba para la alimentación del ganado en invierno, se ha mecanizado: se dalla con dalladora, se da la vuelta a la hierba para que se seque con una máquina fabricada expresamente para ello, se empaca la hierba con una empacadora, y se transporta al yerbero o borda con el tractor y su remolque. La “dalla”, el “copolón”, la “forja”, la “piedra de afilar”, el “rastillo”, y toda la parafernalia que acompañaba el aparejo de los machos, su mantenimiento y su manejo en estas labores, son unas piezas de recuerdo, que también están a punto de desaparecer de las casas, junto con el recuerdo de sus usuarios y la desaparición de muchos de éstos. No sé si se está a tiempo todavía de recogerlo y exponerlo todo en un pequeño museo del Valle de Tena, pero sería una labor cultural e histórica muy importante para el recuerdo vivo de nuestro pasado.

Vocabulario específico

AÑISCA: Cordera de más de un año

ATAJERO: Dueño de un rebaño pequeño que se unía al rebaño principal

ATAJO: Rebaño de un número reducido de ovejas, unido al rebaño principal

AVIENTAS: Ya explicado al hablar de los cereales

BASTE: Ya explicado al hablar de la hierba

BORDA: Ya explicado al hablar de la hierba

CABEZA DE GANADO: Dueño del rebaño principal, al que se unen varios atajeros.

CABEZANA: Ya explicado al hablar de la hierba

CABEZÓN: Es como una cabezana de lona o esparto. Con él están los machos atados al pesebre mientras descansan en la cuadra, y sobre él se les pone la cabezana para el trabajo.

CAPAZO: Espuerta de mimbre con dos asas, de forma redondeada, de una capacidad de unos quince kilos, para el transporte manual de patatas, estiércol, etc.

CARNALERA: Es la 'esquilla' llamada "mediana", pero de tamaño grande, del número seis al once.

CASETA: Refugio de pastores, construido de piedra y con techo de losas y 'tascas'. Normalmente está apoyado en la ladera de la montaña, con una entrada muy pequeña para conservar el calor.

CHOTO: Es el macho cabrío. Provisto de una gran 'esquilla' llamada 'truco', lidera el rebaño, junto con otros de su clase, en los largos viajes de trashumancia.

CHUNTA: Es la yunta castellana de machos, llamada también 'junta'.

CINCHA: Ya explicado al hablar de los cereales

COPOLÓN: Ya explicado al hablar de la hierba

CUADRA: Ya explicado al hablar de los cereales

CUARTIZO: 'Esquilla' llamada 'mediana', de los números seis, siete y ocho, que llevaban los carneros o 'mardanos'

CUATROMUDADA: Oveja de más de dos años.

DALLA: Ya explicado al hablar de la hierba

DALLAR: Ya explicado al hablar de la hierba

DULA: Conjunto de las cabezas de ganado de los vecinos de un pueblo, que se envían a pastar juntos a un terreno comunal. Cuando son sólo vacas, suele llamarse la 'vaquería'.

ENFAJONADO: El animal que se sube trepando por la roca a un 'fajón', un descansillo en un cortado, del que es muy difícil bajar. Generalmente, es necesario ayudarlo a salir de allí.

ENROYA: Se llama así a la pintura roja que se usa para marcar, 'enroyar' las ovejas, con el distintivo de cada casa.

ENROYAR: Marcar las ovejas con ‘enroya’.

ESQUILLA: Cencerro, esquila, de cualquier tamaño. Procede del gótico *s k i l l a.

ESQUILLÓN: ‘Esquilla’ pequeña para las borregas, corderas de un año.

ESQUIRAR: Esquilar, cortar el vellón o lana de los ganados. Procede del gótico s k a i r a n .

ESTAJO: Compartimento que se adjudicaba a cada uno de los animales en la cuadra. En muchos casos lo compartían dos o más animales, en cuyo caso solía colocarse entre ellos una ‘tranca’, un palo grueso y fuerte, que iba del pesebre al suelo en diagonal, para establecer una separación.

FAJÓN: Una repisa u oquedad en la roca cortada, a modo de descansillo, donde crece la hierba y suben a comer las ovejas, pero de donde es difícil salir.

FEMAR: Ya explicado al hablar de la hierba

FEMERA: Ya explicado al hablar de la hierba

FIEMO: Ya explicado al hablar de la hierba

FORGA: Ya explicado al hablar de la hierba

JUNTA: Es la yunta castellana, también llamada ‘chunta’ en el Valle de Tena.

LECHAL: Macho muy joven, de entre uno y dos años.

MACHO: Ya explicado al hablar de la hierba

MACHORRA: Oveja estéril, que no cría, vacía, llamada también en el Valle de Tena ‘vaciva’.

MAIRAL: Se le llama más normalmente ‘mayoral’. Es el pastor jefe del rebaño.

MARDANO: Carnero padre.

MEDIANA: Se llaman así todas las ‘esquillas’ de forma rectangular, de muy distintos tamaños, yendo desde el número dos hasta el número once. Se distinguen así del ‘truco’, de cuerpo redondo y abombado.

MORRAL: Saco o saquete que usan los pastores y los trabajadores del campo en general para transportar sus provisiones de comida y bebida. Según la forma, va colgado al hombro o a la espalda.

MUINO: Es el mohíno castellano. Se llama así al macho que tiene el pelo, y sobre todo el hocico, de color muy negro.

ORDIO: Ya explicado al hablar de los cereales

PANIZO: Se llama siempre así al maíz.

RAMAL: Ya explicado al hablar de la hierba

RASTILLO: Ya explicado al hablar de la hierba

RECADO: La comida y la bebida de los pastores, a veces para toda una semana, según la facilidad del transporte. Muchas veces se llevaba a lomos de un burro.

REDALLO: Se refiere específicamente a la hierba que crece entre el primero y segundo cortes. Se llama así por ser la segunda vez que se "dalla".

REPATÁN: Es el castellano 'rabadán' con el sentido de pastor menor que lleva un atajo a las órdenes del mayoral de toda la cabaña. La conservación de las consonantes oclusivas sordas en esta parte del Pirineo ha tenido que influir, por ultracorrección, en la existencia de esas consonantes donde no las había en su forma árabe original.

RODIAR: Vigilar dando vueltas a un campo donde duermen las ovejas para que no salgan de sus límites y dejen todos sus excrementos dentro, como forma de abono.

SOBREAÑO: Macho de dos años. También se dice 'sobraño' y 'sobriaño'.

TASCA: Se llama así a toda superficie herbosa, normalmente con la hierba rasa, en los montes de pastos y en los prados. Podría considerarse 'césped', aunque la tasca es un concepto más rural y natural. Cuando se cortan trozos de tasca para cubrir techos de casetas o 'tancar' goteros en una acequia, estos pedazos se llaman 'tascas'.

TETAR: Se usa siempre para personas y animales: mamar, tomar la leche de la vaca.

TIERRA BAJA: Es el valle, la zona llana lejos de las montañas donde pastaban los rebaños en invierno, la ciudad.

TIERRA LLANA: Se usan indistintamente 'tierra baja' y 'tierra llana' con el mismo sentido.

TORCEDOR: Ya explicado al hablar de los cereales

TRANCA: Palo grueso, resistente, que se usaba para construir los entramados que separaban en las cuadras unos compartimentos de otros. También se usaban para separar varios animales en un mismo 'estajo'.

TRAPA: En el piso del yerbero quedaba un espacio abierto de unos treinta centímetros encima de los pesebres de los animales para echarles la comida. Esto se llamaba "trapa". Este término es el mismo que el castellano "trampa", con el sentido de 'portón o espacio que servía para comunicar el piso de arriba con el de abajo'.

TRATANTE: Comerciante que compraba y vendía toda clase de ganado para revenderlo en la ciudad o en la montaña. Estos intermediarios siempre han sido gentes ajenas a la montaña, venidas de fuera.

TRENTENO: Macho de tres años.

TRESCUADA: Oveja de más de tres años, a la que ya se le han caído los últimos dientes de leche.

TRUCO: ‘Esquilla’ grande, de forma redonda y abombada, que llevan siempre los ‘chotos’, cuando van liderando el rebaño.

TURIDERA: Se llama así a la vaca cuando está en celo.

TURIR, TURIRSE: Cubrir el toro a la vaca o quedar la vaca cubierta por el toro.

VACIVO: Es el conjunto de ovejas ‘vacías’, que no crían, normalmente por edad.

YERBERO: Lugar donde se almacena la hierba, en el piso encima de la cuadra. En la alta montaña puede equivaler a ‘borda’, aunque este término tiene sentidos más amplios.

La Cosecha de las patatas

En toda la Alta Montaña las patatas fueron en el pasado uno de los alimentos básicos más importantes. El clima no permitía el cultivo de grandes cosechas de otros productos alimenticios, pero siempre ha sido bastante propicio para el cultivo de la patata. Esto era muy importante en una economía de subsistencia y de autoconsumo. No era fácil importar alimentos, por la escasez general, por la dificultad del transporte y, en definitiva, por la falta de medios monetarios con que hacer frente a esas importaciones. De hecho, una parte de los recursos monetarios de muchas familias procedían de la exportación de las patatas a zonas más bajas, lo que, junto con los beneficios de la ganadería, suponía el presupuesto anual de la familia para todos los desembolsos de dinero. De modo que las patatas fueron, hasta casi los años sesenta del siglo pasado, un alimento básico fundamental en la montaña y una fuente de ingresos para muchas familias.

Preparación del campo .- La preparación de los campos de cultivo de la patata era semejante a la de otros campos: se podaban las matas y arbustos de las orillas, al inicio de la primavera, y se femaba el campo, también en la primavera. Normalmente, cuando se femaban los campos que estaban destinados a la siembra de cereales, se hacía antes del invierno y se dejaba el fiemo en unas pocas ‘femeras’ grandes hasta que se extendía en la primavera. En cambio, cuando se femaban los campos destinados a la siembra de patatas, se hacía en la primavera y se dejaba el fiemo en muchas femeras pequeñas, bien repartidas, para facilitar la operación de tenderlo antes del labrar el campo. El fiemo era transportado sobre los machos, mediante un ‘esportón’ que iba colocado encima del baste. El ‘esportón’ era un contenedor de lona o de esparto que constaba de dos serones que caían uno a cada lado del baste del macho, de forma cónica invertida, donde se cargaba el fiemo. Éste se ‘tendía’ a voleo con una horca de hierro antes de labrar el

campo. Como habitualmente los campos destinados a patatas habían producido cereales el año anterior y quedaba el rastrojo, que allí siempre se llamaba ‘rastrojo’, el primer surco del arado se daba con vertedera, para que quedara bien envuelto el rastrojo y el fiemo. Luego se daban varias vueltas más de arado para conseguir una tierra fina y uniforme.

La siembra .- La siembra de las patatas se realizaba en los últimos días de mayo o en los primeros de junio, según el tiempo. Se hacía normalmente a reja, excepto en los sitios muy pequeños donde era difícil introducir la yunta de machos con la reja. Requería una gran habilidad por parte del labrador que gobernaba la yunta que tiraban de la reja. Tenía que ser muy experimentado en el manejo de los machos y tenía que tener un pulso muy firme para controlar la mancera o esteva del arado. Esto es lo que se llamaba ‘surquiar’, es decir, hacer surcos. Los surcos habían de ser rectos y nivelados. La rectitud tenía un valor de aprovechamiento total del espacio del campo y un valor estético y de profesionalidad, que era muy apreciado por la opinión de quienes veían luego las filas de ‘patateras’ crecidas. La nivelación era muy importante para el riego. Muchos campos donde se sembraban las patatas eran de regadío y había que conseguir que el agua pudiera pasar de un extremo a otro de cada ‘vallo’, como se llamaban los caballones, sin embalsarse demasiado y ‘esbarranquiarse’ por encima de los caballones, con la mayor horizontalidad posible. El labrador abría el surco y el sembrador caminaba detrás del arado, cargado con un saco de patatas de siembra, que iba depositando en el fondo del surco, una cada cuarenta o cincuenta centímetros. Para facilitar la labor del sembrador, se ataba una punta de la embocadura del saco o talega con la punta correspondiente de la parte de abajo, formando una especie de alforja, que se colgaba al hombro y se iban sacando las patatas una a una con la mano del brazo opuesto. Las patatas de siembra se habían seleccionado al recoger la cosecha anterior. Eran de tamaño medio o, si eran algo más grandes, se partían en dos, procurando que cada parte tuviera dos o tres ‘grillones’, como se llamaban los grillos o brotes de la patata. Al volver la yunta de machos abriendo el siguiente surco, envolvían las patatas sembradas en el primero y formaban el caballón o ‘vallo’, de modo que cada ida y vuelta se formaba un caballón.

El cuidado de los campos de patatas .- La primera labor después de la siembra era la de ‘entrecavar’, una vez que las matas de patatas, las ‘patateras’, habían nacido y crecido unos centímetros. La faena de entrecavar incluía limpiar los ‘vallos’ de toda clase de hierbas y dar tierra a cada caballón, de modo que éstos quedaban más cubiertos y más altos y el valle entre cada dos más abierto para andar por él o para regar. Las hierbas más frecuentes eran los cardos y, sobre todo, los ‘alimuaches’, que el diccionario de Andolz define como ‘zurrón’(chenopodium bonues-henriqus), aunque no he encontrado en el DRAE ninguna acepción botánica para “zurrón. Esta labor de entrecavar se realizaba a mano con la azada, la ‘jada’ se decía siempre. Con el paso del tiempo empezaron a usarse las ‘envalladoras’, y entonces se ‘envallaban’ los patatares en lugar de entrecavarse. Eran estas máquinas unas rejas muy finas y pequeñas con dos aletas grandes. Se pasaban por el fondo entre caballones y depositaban la tierra en los laterales de cada ‘vallo’ Esto evitaba la labor de dar tierra, pero no siempre la de eliminar las hierbas malas.

Pronto apareció el llamado gusano o escarabajo de la patata, que se comía las hojas y aniquilaba las cosechas de patatas. En un principio, la forma de eliminar esta plaga fue cogerlos a mano uno a uno y quemarlos en unas latas. Más adelante aparecieron las

primeras sustancias químicas que se rociaban a mano sobre las patateras con un 'escopallo' o con un calcetín. Y ya pronto después se compraron las primeras máquinas sulfatadoras, unos contenedores donde iba el sulfato líquido que salía esparcido a presión por una especie de alcachofa, accionado por una palanca manual. Esta máquina iba colgada a la espalda del sulfatador. Era un líquido muy efectivo contra estos escarabajos, y en aquellos tiempos no se sabía si conllevaban algún daño colateral para la salud de los consumidores de patatas, como parece que ocurrió con los sulfatos que contenían un producto llamado DDT, que fue prohibido para este uso.

El riego era muy importante en la época central del verano. No todos los campos donde se sembraban las patatas eran de regadío, pero el riego generalmente aseguraba una cosecha mucho más abundante. El riego de las patatas se hacía con una cantidad moderada de agua, con el fin de no destrozar los 'vallos' de patatas. Se hacía entrar el agua por una punta de cada 'vallo', construyendo una 'parada' de tierra para abrir y cerrar los vallos al paso del agua. Cuando el agua por su fuerza y presión normal rompía la 'parada' que la dirigía en un sentido o en otro, se decía que se 'esbarranquiaba'. Se dejaba que el agua se embalsara todo lo posible en cada vallo antes de pasar al siguiente. Como no siempre era posible una horizontalidad perfecta en cada vallo, cuando se producía un desnivel excesivo, había que retener el agua con sacos o algo que hiciera de obstáculo para que se embalsara y penetrara en el interior del vallo.

La recolección de las patatas .- Se realizaba normalmente en las últimas semanas de septiembre y primeras de octubre, generalmente una vez acabada la faena de hacer la leña para el invierno siguiente. Ya algo antes se dallaban las patateras secas, con el fin de limpiar el campo y facilitar la labor de recogida. La labor de recoger la cosecha de patatas se llamaba siempre 'sacar patatas'. Una yunta de machos abría los 'vallos' con la reja y las personas que colaboraban en la recolección se situaban cada uno en un tramo con sus 'capazos', cestas de mimbre circulares con dos asas, capaces para unos veinte kilogramos, y cogían todas las patatas que habían quedado a la vista y algunas más que se encontraban moviendo la tierra con las manos. Se llevaban a un lugar que se había limpiado y allanado en el terreno y se formaba lo que se llamaba una 'marrota'. Allí se tendían y se dejaban a secar a lo largo del día mientras se continuaba con la faena el tiempo calculado para que todas las patatas que se sacaran cada día pudieran ser retiradas a la tarde. Una vez llevadas todas las patatas a la 'marrota' se 'triaban', es decir, se seleccionaban y separaban en tres grupos: las gordas, las de simiente, y las menudas. Las gordas eran las patatas de consumo normal, las de simiente eran patatas medianas de tamaño y de buen aspecto, que se sembraban el año siguiente o se vendían para siembra, y las menudas eran patatas de difícil aprovechamiento para el consumo normal que se destinaban para la 'calderada' de los cerdos. Para el transporte, las patatas se envasaban en talegas, más fáciles de manejar que los sacos por ser más largas y menos anchas. Su capacidad era de unos sesenta o setenta kilogramos.

El transporte .- Como todos los otros productos del campo, las patatas se transportaban sobre machos. Cada uno cargaba con dos talegas, que era la carga normal. Sólo en el caso de sobrar una talega, y por no hacer un 'viaje' más, se cargaba algún macho con tres talegas, cuando el trayecto no era demasiado largo. Para cargar el macho eran necesarias dos o tres personas. Se subía una talega entre dos y otro estaba al otro lado del macho para sujetarla encima del 'baste'. Previamente se había echado una punta de sogá sobre el baste, de modo que el que sostenía la primera talega echaba por encima la sogá para que la segunda talega cayera sobre esa sogá formando el inicio de un lazo.

Con la segunda talega ya sobre el macho, se terminaba el lazo con la sogá y las talegas ya quedaban mínimamente sujetas una a cada lado del baste. El lazo de sogá agarraba las talegas un poco más arriba de la mitad, de modo que las talegas sobre el baste quedaban muy juntas por la boca y algo más separadas por la parte de abajo. Las talegas luego se afianzaban con varias vueltas de sogá, pasando por las garroteras de cada lado del baste. En la primera vuelta, la sogá de la parte de delante cogía con una vuelta de lazo la parte de atrás de la talega del lado contrario, haciendo un cruce en forma de ocho, con lo que se aseguraba que no cediera hacia abajo esa parte de la talega que no estaba agarrada con el lazo inicial. La carga de patatas era así dos talegas colocadas en forma horizontal una a cada lado del baste del macho. Cuando por circunstancias excepcionales se cargaba una tercera talega, ésta se colocaba arriba del baste en medio de las otras, una vez que las dos primeras estaban ya sujetas con el lazo inicial de la sogá.

Almacenamiento .- El lugar de almacenamiento de las patatas variaba de unas casas a otras. Por regla general, la parte baja de una casa de montaña estaba destinada a bodegas, que no eran necesariamente espacios donde se guardaba el vino, aunque también servían para ello. Una ‘bodega’ era un espacio que servía de almacén para toda clase de cosas. Las patatas se guardaban en una o dos de estas bodegas, ya que, como era el producto de mayor consumo en la casa, había que reservar bastante espacio para su almacenamiento. A veces, mediante postes y tablas, se hacían varios compartimentos en la misma bodega, para separar debidamente las patatas de consumo, las de siembra y las de los cerdos. Las bodegas estaban bien ventiladas y los bajos de las casa mantenían una temperatura fresca todo el año, de modo que las patatas aguantaban bastante bien el paso de todo un año, hasta que llegaban las patatas nuevas de la huerta, ya a finales de agosto o principio de septiembre. En las huertas, destinadas a toda clase de verduras y legumbres y normalmente muy próximas a la casa, se hacía un espacio para patatas, que se sembraban antes para que también pudieran madurar antes: éstas eran las patatas tempranas, que de algún modo solucionaban el problema de las viejas, ya menos útiles para el consumo hacia el final de agosto o un poco más adelante en el año. El Valle de Tena tuvo hace cincuenta o sesenta años una buena patata de siembra, que se vendía muy bien por su calidad y que tenía abundante demanda, gestionada por una cooperativa, pero aquello no duró mucho tiempo. Luego, generalmente, se compraban patatas de siembra alemanas o de ‘Jaurrieta’.

Vocabulario específico

ALIMUACHE: El diccionario de Andolz lo define como ‘zurrón’ (*chenopodium bonus-henriquis*), aunque no he encontrado en el DRAE ninguna acepción botánica para “zurrón”.

BODEGA: En las casas de la alta montaña una bodega era cualquier dependencia en la parte baja de la casa donde se almacenaban las cosechas que luego se consumían durante el año, no necesariamente una dependencia para guardar el vino.

CALDERADA: Una mezcla de patatas menudas y coles u otras berzas, bien hervidas y mezcladas con salvado. Se llamaba así porque esta mezcla se cocía en una caldera grande de hierro, colocada sobre el fuego del hogar.

CAPAZO: Espuerta de mimbre con dos asas, de forma redondeada, de una capacidad de unos quince kilos, para el transporte manual de patatas, estiércol, etc.

ENTRECAVAR: Limpiar los ‘vallos’ de toda clase de hierbas, cavando con la ‘jada’, y dar tierra a cada caballón o ‘vallo’.

ENVALLADORA: Una reja muy fina y pequeña, con dos aletas grandes, que a su paso entre dos ‘vallos’ limpiaba las hierbas malas y daba tierra a los caballones.

ENVALLAR: Pasar la envalladora entre dos ‘vallos’, tirada por una yunta de machos, como si estuvieran labrando.

ESBARRANQUIARSE: Romper el agua de riego la pared de tierra que la obliga a ir por un sitio determinado y desbordarse siguiendo la pendiente del terreno en forma de ‘barranco’.

ESGOPALLO: Es un escobón o escobilla que se usaba para rociar las ‘patateras’ con sulfato, matando así el escarabajo de la patata. Las máquinas sulfatadoras lo sustituyeron.

ESGRILLONAR: Quitar los ‘grillones’ de las patatas que ya llevan un tiempo en la bodega.

ESPORTÓN: Un contenedor de lona o de esparto que constaba de dos serones que caían uno a cada lado del baste del macho, de forma cónica invertida, donde se cargaba el ‘fiemo’.

GRILLÓN: Grillo o brote de las patatas.

JADA: Azada

MARROTA: Lugar que se limpiaba y allanaba en el campo para descargar, ‘triar’ y secar las patatas que se iban recogiendo del surco abierto.

PARADA: Era la pared de tierra que se formaba en el surco para contener el agua de riego y encauzarla en la dirección deseada.

PATATERA: Es la planta de la patata.

RASTOJO: Es el “rastrojo” castellano. Como en el caso de ‘rastillo’, parece haber un substrato lingüístico, una dificultad para pronunciar el grupo consonántico “str”, que queda reducido a “st”.

SACAR PATATAS: La actividad de recolección de las patatas, todo lo relacionado con la cosecha, se denomina siempre “sacar” patatas.

SURQUIAR: Es el castellano ‘surcar’, con el sentido de arar dejando surcos.

TALEGA: Ya explicado al hablar de los cereales

TENDER: Se usa con el sentido de ‘extender’: hierba, fiemo, etc.

TRIAR: Separar y distribuir en diferentes categorías.

VALLO: Es el caballón donde se siembran las patatas.

La leña

La provisión de leña abundante era de la máxima importancia para todas las familias, ya que era el único combustible, la única fuente de energía en la casa, con la excepción de la luz eléctrica, que hasta mediado el siglo XX sólo se usó para el alumbrado. No había en las casas otra forma de calefacción. La familia pasaba gran parte del duro invierno en la cocina, que por lo general era una dependencia amplia donde se comía y se pasaba la mayor parte del tiempo, y donde estaba el hogar o la cocina de leña. Esta cocina de leña tenía un gran aprovechamiento, ya que podía tener hasta cuatro espacios diferenciados en la parte de arriba para colocar utensilios de cocina, y en su interior albergaba un horno bastante capaz y un depósito para agua caliente. Además era un auténtico calefactor para la dependencia de la cocina.

En esta época en que todo el mundo dependía de la leña para sus necesidades de cocina y calefacción era necesario que hubiera un estricto control del gasto y una gran vigilancia sobre los montes públicos para evitar la tala indiscriminada de árboles. Había una legislación concreta y un guarda forestal encargado de su cumplimiento. Por regla general, el guarda marcaba una serie de árboles que se podían cortar en una zona concreta del bosque, y se hacían lotes para todas las casas del pueblo, que luego se sorteaban. Cada uno tenía que hacerse la leña que le correspondía. Esta reglamentación para la distribución de los lotes de leña se hacía de un modo muy diferente en Sallent, según me cuenta Mariano Fanlo. Allí la leña se hacía en primavera, no en el otoño como en otros sitios. Una vez elegidos los árboles que se iban a dedicar al consumo de todos los vecinos del pueblo, éstos tenían que acudir a la tala y preparación de la leña ya cortada en pilas de igual tamaño para cada uno de los vecinos. La medición de estas pilas se hacía de un modo oficial y público para el conocimiento de todos. Estas pilas se dejaban a secar todo el tiempo del verano, con lo que ahorraban mucho peso a la hora de transportarla en el otoño. El sorteo de las pilas se hacía la tarde o noche anterior al día en que se podía legalmente ir a recoger la leña, de modo que nadie sabía de antemano cuál de las pilas era la suya y así se evitaban las posibles trampas de quien quisiera apropiarse de parte de la leña del vecino. El sistema parece mucho más razonable que el que se usaba en otros pueblos, aunque quizás el tiempo de la tala sea más adecuado para el bosque en otoño que en primavera. Las familias se ayudaban también con la poda de otros árboles de sus propias fincas o con lo que se llamaba ‘leña pelada’, que normalmente eran bojés, y que en aquella época estaba permitido cortar en cualquier sitio del monte. También era costumbre hacer ‘zaparrones’, que eran la ‘toza’, el tocón del boj arrancado de cuajo. Los árboles que entraban en los lotes eran normalmente abedules viejos, muy abundantes en la zona, ‘albares’ se llaman allí por el color blanquecino de su piel. También se incluían a veces fresnos, cerezos silvestres, ‘triámole’, álamos temblones, y ‘cagicos’, el quejigo castellano. Los lugares donde se

establecían los lotes de leña eran accesibles con machos, aunque algunas veces había que acercar la leña al camino para poderla cargar.

La labor de ‘hacer leña’ empezaba con la tala del árbol o árboles de cada uno. Como no existía ningún tipo de maquinaria autopropulsada, había que hacerlo a mano, con un ‘tronzador’. Una vez derribado el árbol, se troceaba también con el tronzador dejando unos troncos de aproximadamente un metro y veinte centímetros de longitud. Las ramas grandes, llamadas ‘females’, se cortaban también con el tronzador, y las pequeñas con la ‘estral’, el hacha. Los troncos se ‘rajaban’ con la ayuda de ‘falcas’ (cuñas) de hierro y una maza. Cuando tenían muchos nudos (‘ñudos’, se llamaban) y se resistían a abrirse, se usaban ‘falcas’ de madera, que se colocaban en el lugar de las de hierro, para mantener la presión mientras se seguía clavando las de hierro en lugares próximos. En teoría, el tronco se abría por la mitad, y cada mitad se rajaba de la misma manera sucesivamente hasta conseguir pedazos de leña manejables de entre cinco y diez kilogramos de peso, que se llamaban ‘rajas’. Las ramas gruesas seguían el mismo proceso, y las pequeñas, de quince centímetros de diámetro o menos, se cortaban en pedazos de un metro y veinte, igual que las ‘rajas’, y se llamaban ‘cornizas’. Una vez que todo el árbol había sido convertido en ‘rajas’ y ‘cornizas’, se apilaba al lado del camino, para ser cargado en los machos y transportado a casa.

El transporte de la leña .- El transporte de la leña se hacía sobre machos, como todo lo demás. El macho iba aparejado con el baste y para cargar la leña se usaban unos ‘picos’ o unas ‘tablas’. Tanto los picos como las tablas se colocaban a ambos lados del baste, equilibrando así el peso de la carga de leña que se iba colocando alternativamente en un lado y en otro. Cada lado de los picos consistía en dos marcos de madera, de tres lados, en forma de U, unidos por la base de la U, y con un juego de abertura de hasta cuarenta o cincuenta grados, de modo que pudieran cerrarse para llevarlos vacíos y abrirse para colocar la leña sobre ellos. Los brazos de la U estaban reforzados con un travesaño en su parte central. Los lados abiertos de la U del marco interior de los dos picos estaban unidos por dos trozos de sogas, y los lados abiertos de la U del marco de fuera que se abría para colocar la leña acababan en pico. De ahí el nombre de ‘picos’. Sobre esos picos abiertos se empezaban a colocar las ‘rajas’ y las ‘cornizas’, y sobre esa base se iba poniendo más leña hasta cubrir todo el baste con una carga de aspecto semicircular. La forma de asegurar la carga al baste era similar a la de las patatas o hierba, con varias vueltas de sogas, bien agarrada a las garroteras del baste. Las tablas eran una estructura más simple de madera: dos juegos de dos tablas de unos veinte centímetros de anchura y un metro veinte de largo, unidas por uno de los lados formando un ángulo recto. Ambos pares iban unidos por dos pedazos de sogas, de modo que cayeran un par a cada lado del baste, igual que los ‘picos’. La leña se empezaba a cargar en el hueco que formaban las dos tablas y se procedía de igual modo que con los picos. En algunos casos, se hacían ‘fajos’ (haces) de cornizas y se cargaban uno a cada lado del baste, un poco como si fueran talegas de patatas, y sobre estos fajos se completaba la carga hasta cubrir todo el baste. Con este sistema no hacía falta usar ‘picos’ ni ‘tablas’

Almacenamiento de la leña .- Generalmente, la leña verde, recién hecha, se apilaba al aire libre y en alto, si era posible, sobre una pared ancha, para que estuviera bien aireada y soleada. La pila debía quedar completamente vertical y con los mínimos intersticios posibles entre leña y leña, con el fin de que cada capa superpuesta protegiera lo más posible a las inferiores del agua y de la nieve. Si las provisiones de leña eran regulares y suficientes, la que se hacía cada otoño quedaba apilada todo el invierno y primavera al

aire libre, mientras se gastaba la leña seca del año anterior. Luego se iba pasando la nueva ya seca a alguna dependencia cubierta, si era posible con comunicación interior con la vivienda, para poderla serrar en trozos adecuados, normalmente tres trozos cada leña, y poderla llevar cómodamente hasta la cocina a medida que se iba necesitando.

Como dije anteriormente, la leña era el único medio de calefacción en la montaña. Por eso, era costumbre contribuir a la calefacción de la escuela o de la abadía con alguna ‘carga’ de leña. En algún tiempo, cada estudiante iba a la escuela en el invierno llevando un pedazo de leña de tres o cuatro kilogramos, para poder mantener la estufa encendida todo el día. Incluso a veces cada uno se llevaba un brasero de casa, que no era sino una lata de metal, con un pedazo de alambre largo como asa, lleno de brasas cubiertas con rescoldo y ceniza caliente para que dieran calor durante más tiempo. Curiosamente, esto choca fuertemente con el recuerdo que uno tiene de que en aquel tiempo los niños llevaban siempre pantalón corto y las piernas no siempre estaban bien protegidas del frío. Uno se adaptaba como podía a los condicionamientos ambientales.

Vocabulario específico

ALBAR: Se llama así siempre al ‘abedul’, sin duda debido al color blanco de su tronco.

CAJICO: Es el ‘quejigo’ castellano. La forma más auténtica, usada hoy aún en el habla local, sería ‘CAXICO’, dándole a la –X- la pronunciación de la –SH- francesa. Su origen es una raíz prerromana (c a x i c u s), probablemente celta.

CARGA: Es la cantidad de leña que puede transportar un macho, que viene a ser unas dos hileras de rajadas y cornizas cubriendo todo el baste y apoyadas en los picos o tablas, todo ello de un peso aproximado de cien kilos.

CORNIZA: Es la leña procedente de una rama delgada del árbol, de un grosor no superior a veinte centímetros y de una longitud de un metro veinte centímetros, como el resto de la leña.

ESTRAL: Se llama así el hacha. Procede del latín *d e x t r a l i s*, pero no significa un hacha pequeña, sino un hacha de cualquier tamaño.

FAJO: Es un haz de leña, de tamaño variable.

FALCA: Se llama así la cuña. Para la leña es normalmente de hierro.

FEMAL: Se llaman así las ramas grandes de los árboles.

LEÑA PELADA: Se llama así la leña de boj, cortada no arrancada, que, una vez sin su ramilla queda convertida en cornizas de boj.

ÑUDO: Tradicionalmente, se decía ‘ñudo’ en lugar del castellano ‘nudo’.

PICOS: Cada lado de los picos consistía en dos marcos de madera, de tres lados, en forma de U, unidos por la base de la U, y con un juego de abertura de hasta cuarenta o cincuenta grados, de modo que pudieran cerrarse para llevarlos vacíos y abrirse para colocar la leña sobre ellos. Los brazos de la U estaban reforzados con un travesaño en su parte central. Los lados abiertos de la U del marco interior de los dos picos estaban unidos por dos trozos de sogas, y los lados abiertos de la U del marco de fuera que se abría para colocar la leña acababan en pico. De ahí el nombre de ‘picos’. Los picos que se usaban en Sallent eran muy similares, pero no se abrían y cerraban como en otros sitios.

RAJA: Pieza de leña, procedente de rajarse un tronco, de aproximadamente un metro veinte de longitud y de un peso de unos cinco a diez kilos.

RAJAR: Abrir los troncos de leña con las falcas y la estral hasta convertirlos en rajas, de un tamaño manejable.

RANCAR: Arrancar (artos, zaparrones, etc.)

TABLAS: Las tablas eran una estructura simple de madera: dos juegos de dos tablas de unos veinte centímetros de anchura y un metro veinte de largo, unidas por uno de los lados formando un ángulo recto. Ambos pares iban unidos por dos pedazos de sogas, de modo que cayeran un par a cada lado del baste, igual que los ‘picos’.

TOZA: Es el tocón del árbol, en especial de las matas grandes y viejas de boj.

TRIÁMOL: Se llama así el ‘álamo temblón’.

TRONZADOR: Sierra grande con un mango en cada uno de sus extremos que sirve para cortar los troncos grandes de los árboles.

TRONZAR: cortar con el ‘tronzador’.

ZAPARRÓN: Significa específicamente el tocón de las matas grandes de boj. Cuando la gente iba a ‘hacer’ zaparrones, realmente iba a ‘rancar’ zaparrones de cuajo.

El recrío y matacía de los cerdos

En la forma de llevar a cabo esta actividad hay ciertas diferencias entre cómo se hacía en el Pirineo en tiempos pasados y cómo se sigue haciendo ahora, en el Pirineo y en muchas otras zonas. Realmente, ya no se crían o se recrían cerdos tal como se hacía antes, a lo largo de todo el año, y en cada una de las casas. Hoy esta actividad se ha industrializado y apenas queda para los románticos de la matacía poco más que la elaboración de los mondongos, que es todo lo relacionado con la fabricación casera de los embutidos.

La gran importancia del cerdo, llamado siempre “cochín” en el Pirineo, es debida a que desde muchos siglos atrás significó una base fundamental de la alimentación, en lo referente a la carne, de modo que casi nunca se consumía a diario ninguna otra clase. Hasta no hace muchos años, cuarenta o cincuenta del siglo pasado, la compra de carne en las carnicerías, cordero casi siempre y alguna vez ternera, se hacía con cuentagotas, ya que la economía de autosuficiencia tan general en la montaña no permitía dispendios monetarios que pudieran ahorrarse con lo que se tenía en casa. Las casas que tenían ganado no podían deshacerse de un cordero con mucha frecuencia, aunque sí comían este tipo de carne con más asiduidad que los demás. Casi todos procuraban tener gallinas y conejos, con lo que se aseguraban un relativo consumo de huevos y algún que otro pollo o conejo en días señalados, pero era un consumo muy esporádico, porque estos animales domésticos no eran muy numerosos, debido a la falta de espacio, el trabajo que suponían y el gasto de la alimentación. El clima tampoco ayudaba a grandes explotaciones con garantía de éxito. Pero en casi todas las casas se criaban uno, dos o tres cerdos, según las posibilidades, que eran la base del consumo de carne, con un total aprovechamiento de todas sus partes. El cerdo es probablemente el animal con menos desperdicio, y la artesanía para su aprovechamiento es de las más desarrolladas, casi de un modo seguro por aquello de que la necesidad aguza el ingenio.

Se tiene conocimiento de la antigüedad de la cría y recría del cerdo por cualquiera de los muchos documentos en que aparecen transacciones comerciales. La venta de tocino procedente del Valle de Tena a otras zonas o valles es muy general. Así, en los documentos, llamados “peaje”, referentes a compras y ventas entre los valles de Barèges en Francia y los valles de Broto y Bielsa en España, del siglo XVII y anteriores, aparecen muchas arrobas de tocino vendidas a los vecinos franceses, entre otras mercancías. Tampoco era infrecuente el paso de cerdos vivos por los pasos fronterizos. Un mercado parecido había entre el Valle de Tena y el de Ossau en Francia, según se comprueba documentalmente en el peaje de Sallent de 1636. En los muchos pactos y acuerdos de paz entre ambos valles, referentes al ganado, aparecen ya desde el siglo XIV los cerdos como animales de cría que tenían sus propios pastizales, y que a veces también eran objeto de hurtos, como ocurría con las ovejas o las vacas.

Cada familia compraba al final del invierno los cerdos que podía mantener a lo largo del año. Muy pocos los compraban a finales de agosto del año anterior a su sacrificio, lo que se llamaba cerdos de dos agostos, que normalmente llegaban a pesar en el momento del sacrificio hasta quince “arrobas”, mientras que el cerdo normal adulto rondaba las diez o doce “arrobas” de peso al matarlo. Generalmente se compraban pequeños, de siete semanas de vida. Algunas veces, por circunstancias especiales, se compraban ya más crecidos, de unas cinco “arrobas” de peso, y se llamaban “frajengos”. A los tratantes de cerdos que venían a venderlos se les llamaba normalmente “gorrineros”. Se guardaban en una “zolle” o pocilga, que normalmente estaba situada muy cerca de la casa, con el fin de facilitar el paso de uno a otro lugar en el invierno, para darles de comer y limpiar la zolle. En general, los cerdos apenas salían de su pequeño establo, siendo su vida un proceso de comer y dormir, lo que sin duda favorecería el engorde. La zolle tenía un compartimento cerrado con una parte elevada como un estrado de madera, cubierto de paja, donde dormían, y otra parte de hormigón a ras del suelo, donde podían moverse relativamente. Además, la puerta de este compartimento estaba conectada a otro espacio abierto, pero vallado, con un “bación” hecho de cemento para la comida, y donde podían moverse con mayor amplitud y facilidad. Esta zolle solía ser

una construcción de poca altura, en piedra y con su tejado, adosada a otro edificio, por ejemplo, una “cuadra” o un “cubierto”.

La comida normal de los cerdos era la “calderada”, una mezcla de patatas menudas y coles u otras berzas, bien hervidas en un gran caldero que unas veces colgaba sobre el hogar y otras se apoyaba en unas grandes trébedes, llamadas allí “estreudes”. Este caldero solía ser de cobre, lo que lo ha convertido en una pieza interesante de museo o en una pieza de cierto valor en el mercado, muy buscada por los anticuarios. A esta mezcla de patatas y coles se le añadía una cantidad de “salvao”, o en castellano ‘salvado’, que era la cáscara del grano o la parte más basta de la molienda del grano. En algunas casas había un torno donde se “cernía” el trigo o el centeno, es decir, se separaban las distintas clases de harina, de modo que se obtenía harina de primera, de segunda, de tercera, llamada también “tercerilla”, y salvado. Este último era siempre para añadir a la comida de los cerdos. Se les echaba esta comida en el bación, se chafaban a la vez que se mezclaban las patatas y las berzas, y se añadía el salvao a la mezcla. Sobre eso se echaba una cantidad de agua para que todo estuviera caldoso y para cubrir las necesidades de líquido de los cerdos. Cuando se quería un mejor engorde, especialmente en el tiempo próximo a la matacía, se les daba una cantidad de “panizo” o maíz, directamente, sin moler ni tratar. Lógicamente, la manutención de los cerdos requería un cuidado diario y un trabajo no pequeño. La “calderada” se hacía cada dos días, pero había que darles de comer todos los días dos veces, por la mañana y por la tarde. Se solían usar “pozales” de metal para transportar la comida de la casa a la zolle.

Aunque, como he dicho anteriormente, los cerdos pasaban la mayor parte de su vida en la zolle, cuando existía la oportunidad de sacarlos a alguna era o algún prado próximo a la casa, se les llevaba a pacer y a airearse. En estos casos, para evitar que se dedicaran a hurgar, “foricar”, las raíces de algunas hierbas, con el hocico, el “morro”, se les “ensortillaba”, que no era sino ponerles unos aros de hierro entre la nariz y la boca, llamados “sortillos”, para que les hiciera daño cuando intentaran hocicar en el suelo. Es lo que en castellano se llama ‘ensortijar’. La razón de esta práctica era evitar que los cerdos destrozaran la superficie de las eras o de los prados, como suelen hacer los tejones, “tachugos” en la montaña, y los jabalíes.

Para asegurar un mayor engorde, y para que la carne no adquiriera un sabor fuerte o desagradable, era costumbre castrarlos, o “caparlos”, como siempre se decía en la montaña. Esta operación normalmente la realizaba el veterinario o un técnico en la materia, si se trataba de hembras, o, si no había uno a mano o se trataba de machos, también había expertos locales que lo hacían con notables garantías de éxito. El técnico que realizaba esta operación a las hembras se llamaba “capador” o “sanador”.

Como todos los animales domésticos, los cerdos tenían sus enfermedades, aunque casi la única enfermedad reconocida y temida era el “mal rojo”, que se manifestaba por la aparición de unos anillos rojos en la piel, unas “ronchas” se llamaban, a modo de cáncer de piel. Al parecer, si se actuaba inmediatamente después de la aparición con el uso de cierto medicamento, se conseguía salvarlos, pero, si se tardaba algo más, resultaba una enfermedad fatal.

Lo más destacado de la cría de los cerdos era su sacrificio, la matacía. Era un acontecimiento en la familia, a la vez que un trabajo arduo y complicado, para el que se

exigían manos hábiles y fuertes, a la vez que una gran experiencia en el proceso. La parte más técnica de esta práctica se le encomendaba al matarife o “matachín”, como más normalmente se le llamaba. El dirigía todas las operaciones y los preparativos necesarios para que todo saliera lo mejor posible, sin sobresaltos ni errores de importancia. En cada pueblo, según la cantidad de vecinos y de cerdos para sacrificar, había tres o cuatro personas a quienes la simple experiencia les había dado el título de expertos en esta ciencia. Cada uno solía ir a determinadas casas, según sus posibilidades o su relación de parentesco o de amistad con ellas.

Hay que decir que, aunque parece ser que hoy día se considera este tipo de matacía una actividad que debe ser recuperada y hasta mostrada a nuestros jóvenes, como algo perteneciente a nuestra cultura pasada, no deja de ser un espectáculo de la máxima violencia, según nuestros cánones de hoy, ya que al fin y al cabo representa la muerte violenta de un animal adulto, de un modo relativamente lento y sangrante. Probablemente, en la época en que esto se practicaba como algo normal y necesario en la vida de una familia, cuando la vida de los habitantes de la montaña giraba más en torno a estas actividades imprescindibles para la subsistencia propia, y cuando se tenía una conciencia clara de que la vida de estos animales no tenía otro fin que su sacrificio, se consideraba aquello algo totalmente natural y habitual. Quizás hoy, con un tipo de vida mucho más alejado de la naturaleza y con un esquema de valores más urbano y menos rural, esto pueda producir cierta repulsa. Además, todos sabemos hoy que el sacrificio industrial de los cerdos puede ser más rápido y menos doloroso, más aséptico. Pero, en la época a que yo me refiero, no existían medios al alcance de los habitantes de la montaña para hacerlo de otro modo.

El matarife se encargaba de llevar el cerdo al sacrificio desde el primer momento. Se le atraía con algún señuelo a salir a la parte abierta, vallada, de la zolle, y el técnico lo agarraba de la parte de debajo del morro con un gancho que tenía una punta muy fina y afilada. El gancho era de metal, en forma de ese alargada, con un extremo sin punta acabado en una curva amplia para tirar de él, y otro extremo con la punta afilada acabado en una curva más reducida y cerrada. Varias personas ayudaban a tirar al matachín, puesto que naturalmente el cerdo hacía la presión que podía hacia atrás para librarse del gancho. Incluso alguien agarraba la cola del cerdo y empujaba hacia adelante. Se le llevaba así, o se le arrastraba, hasta el local donde se iba a desarrollar la matacía. Normalmente era una zona próxima a la entrada de la casa, si el día era bueno, o el patio de la casa, si el día amenazaba con lluvia o nieve. Allí habían preparado una gran “bacía” de madera, puesta boca abajo, para tender el cerdo encima dejándole la cabeza fuera por uno de los extremos. La “bacía” era un gran cajón de madera alargado, abierto por la parte de arriba, de unos dos metros de largo y de unos cincuenta centímetros de ancho por la base, aunque algo más ancho por la parte de arriba, y con unas asas de madera en cada uno de los cuatro extremos superiores, para su manejo cómodo. El matarife se colocaba la parte ancha del gancho detrás de la pierna para seguir tensionándolo, de forma que el cerdo no pudiera mover la cabeza, y con el resto del equipo sujetando fuertemente todos los miembros del cerdo para mantenerlo inmóvil, le clavaba el puñal o cuchillo en el cuello para proceder al sacrificio. Justamente debajo del punto de la incisión se colocaba un pozal para recoger la sangre que alguien tenía que revolver insistentemente desde el primer momento para que no se cuajara, labor que normalmente era realizada por una mujer. Se mantenía al cerdo en esta posición hasta que echaba toda la sangre, se desangraba y moría.

Acto seguido, se le daba la vuelta a la bacía de forma que el cerdo muerto quedara dentro de él. Entonces comenzaba la tarea de pelarlo. Se colocaba el cerdo boca abajo, ayudándose para moverlo y girarlo de unas sogas colocadas debajo del cuerpo muerto. Se le echaba una buena cantidad de agua hirviendo sobre todo el cuerpo y se procedía a “pelarlo”, es decir, a raspar toda la superficie del animal con unos “cazos”, también llamados ‘cantos de pelar’, de forma que se eliminaba toda la parte externa de la piel con todas las cerdas. Los “cazos” eran unos utensilios metálicos cóncavos, a modo de pequeño bol, con unos bordes cortantes y con un mango de madera para su manejo. Normalmente, el matarife se encargaba de pelar la cabeza, operación que requería más cuidado y experiencia. Para llegar a todas las partes del cuerpo del cerdo, se le giraba dentro de la bacía con la ayuda de las sogas. Una vez pelado, se colocaba un palo grueso y fuerte entre los tendones de las patas de atrás, que quedaban así abiertas y separadas unos cincuenta centímetros. A ese palo se ataba una soga y mediante un instrumento a modo de polea, llamado “trócalo”, se colgaba el cerdo de un madero del techo, para destriparlo. En esta posición se le abría y se le quitaba toda la zona intestinal, el mondongo, que se recogía en un gran cesto de mimbre para su posterior lavado. El resto del cerdo quedaba colgado una noche, para orearse y secarse. El lavado del mondongo normalmente se hacía en el río o en algún lavadero público de grandes dimensiones. Esto quería decir que el lavado se hacía con agua fría, más bien helada, al aire libre y en pleno invierno, pero no había otra forma de hacerlo. Solía usarse el palo de una rueca para eliminar lo más grueso de la suciedad de los intestinos. Se iba introduciendo el intestino en el palo de la rueca y la suciedad quedaba fuera. Ya luego se procedía a un lavado más minucioso.

Una vez colgado el cerdo, abierto en canal y limpio de sus intestinos, el matachín se encargaba de ir quitando las vísceras y los pedazos de carne que no iban a ser parte de las piezas grandes del cerdo que luego irían al saladero. Las vísceras se comían de diferentes maneras, y de esos trocitos de carne se hacían las “chichorras”, muy gustosas hechas al fuego, en la sartén o sobre la brasa. También se separaban todas las costillas, que o bien se comían directamente o más bien se guardaban para hacer “conserva”, junto con los lomos del cerdo. El resto del cerdo permanecía colgado toda una noche. El día siguiente se partía y se sacaban las diferentes piezas que se llevaban al saladero. De cada cerdo se obtenían: dos jamones, de las patas traseras, dos espaldares, de las patas delanteras, y dos “blancos”, de la parte central. Los “blancos”, como indica su nombre, eran un tocino veteadado, pero con poca cantidad de parte magra. Los espaldares solían tener una mitad de tocino y otra de carne magra. Se cortaba la cabeza del cerdo y se sacaban las “varillas”, piezas de tocino de los laterales, que se colgaban por la piel cerca del morro. También se separaba el espinazo, llamado normalmente “esquinazo”, del que se obtenía una gran cantidad de carne para hacer cocidos.

El saladero era un recipiente grande, como una bacía grande con su tapadera. En muchos casos se hacía de un gran tronco de árbol vaciado. Todas las piezas se cubrían con una abundante cantidad de sal. Se colocaban primero los jamones, que eran los que más tiempo había que tenerlos en el saladero. Luego, los espaldares, que se guardaban durante unos treinta días. Finalmente, los blancos se colocaban en la parte de arriba, para sacarlos al cabo de unos diez días, con el fin de que no se salaran demasiado. Los espinazos se colocaban en un lado de la bacía. Una vez terminado el tiempo de salazón, a los jamones se les limpiaba la sal y se les echaba pimienta. Todas las piezas se colgaban del techo de una bodega, en lugar fresco.

El intestino, destinado a la confección de embutidos, se clasificaba en delgado, para chorizos y longaniza, gordo, para salchichón y morcilla, y cular, para morcillas. Con la vejiga se hacía el “bispo”, que es una especie de cabeza de jabalí, aunque hecho de un modo un tanto diferente. La morcilla normalmente se hacía con sangre, arroz y especias. Algunos le añadían cebolla. Para los demás embutidos se usaba carne más o menos grasa junto con especias. La más grasa se destinaba normalmente a los chorizos, la mediana, a las longanizas, y la más magra se ponía en los salchichones. Normalmente, para trocear bien la carne que se destinaba a los embutidos, se usaba una “capoladora”, precisamente para “capolar” la carne. Era una máquina, accionada manualmente, que tenía en la parte de arriba un receptáculo en forma de cono invertido donde se colocaban todos los ingredientes que formaban parte del embutido. La mezcla salía por un tubo al que se acoplaban los intestinos, de modo que ya se hacía el llenado del embutido. La carne normalmente procedía de lo que sobraba al recortar las piezas que se habían puesto en el saladero. Todos los embutidos se colgaban unos días de una “palanca” sujeta al techo de una bodega u otra dependencia de la casa, para oírse y secarse. En general, la fabricación de embutidos caseros es lo único que se ha conservado de toda la operación de la matacía tradicional.

En el vocabulario tradicional de esta actividad quedan palabras como “cochín”, “cochines”, singular y plural, “chulla”, que es cualquiera de las lonchas que se extraen tanto de los jamones como de los espaldares, blancos y varillas, de modo que la gente se come una “chulla” de varilla, de jamón, etc. y todas las palabras anteriormente mencionadas. La actividad de cría de cerdos, en el sentido puro de tener una madre de cría, era menos frecuente, al menos en los últimos tiempos. Queda la palabra “verronda”, que se usaba para la cerda en celo, procedente del latín ‘verres’ (verraco), diferente de la castellana “verrionda” del mismo origen, así como la palabra “varraco”, ligeramente diferente de la castellana ‘verraco’. Asimismo, y relacionado con el aprovechamiento integral de los productos del cerdo, nos queda la palabra “culero”, que era el pedazo de grasa junto a la cola del cerdo que se usaba para engrasar las botas en el invierno. Se calentaba junto al fuego y luego se aplicaba al calzado, de modo que la grasa era una buena protección para el cuero de la bota o de cualquier otro calzado.

En general, el cerdo ha sido en el pasado en gran proveedor de proteínas y grasas para todas las gentes de la montaña. Sus productos han sido una sólida base alimenticia en todas las épocas del año, pero muy especialmente en el invierno, cuando la obtención de otros productos era más difícil. Hoy sigue siéndolo, aunque ha dado paso a otros productos cárnicos que el mercado moderno nos ofrece con mayor facilidad que en el pasado.

Vocabulario específico

ARROBA: medida de peso que en el Valle de Tena equivalía a doce kilos y medio

BACÍA: un gran cajón de madera alargado, abierto por la parte de arriba, de unos dos metros de largo y de unos cincuenta centímetros de ancho por la base, aunque algo más ancho por la parte de arriba, y con unas asas de madera en cada uno de los cuatro extremos superiores, para su manejo cómodo.

BACIÓN: un espacio de forma parecida a la bacía, pero hecho regularmente de cemento, donde se echaba la comida de los cerdos.

CALDERADA: una mezcla de patatas menudas y coles u otras berzas, bien hervidas y mezcladas con salvado.

COCHÍN-S: es la forma habitual de referirse al cerdo. Parece proceder de una forma “coch” con la que habitualmente se llamaba a los cerdos.

CUADRA: establo donde se guardaban los machos y las vacas.

CUBIERTO: Cobertizo, generalmente abierto, donde se guardaban aperos y otros utensilios que quedaban protegidos de la lluvia y nieve.

ESTREUDES: Trébedes. Un aro apoyado en tres patas, sobre el que se colocaba un caldero u otros recipientes de cocina.

FRAJENGO: cerdo de unos cinco meses y de unas cuatro o cinco arrobas de peso. El DRAE da la palabra “frajenco”, de origen incierto, pero en el Pirineo es normal el paso del sonido –NK- a –NG-, como ocurre con las “espelungas”.

GORRINERO: tratante en cerdos pequeños, gorrinos.

ZOLLE: pocilga, lugar donde se guardaba a los cerdos

